Anno XXXI - Fasc. 707 Roma, 1° Maggio 1935 - XIII (C. C. Posta)

IMPERIAL AGRICULTURAL COLLEGE
7 MAY 1935
INSTITUTE

La Rivista Agricola

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

SOMMARIO DEL FASCICOLO 707 (1° Maggio 1935).

Per una coltivazione in grande e redditizia (*Carlo Alberto Cortina*) — Chi era il Marchese Osvaldo Roero di Cortanze — La coltivazione del tè in Italia (*Osvaldo Roero di Cortanze*) — I Parlamentari per l'agricoltura: I miracoli della floricoltura in Liguria (*Ernesto Parodi, Dottore in Scienze Agrarie, Deputato al Parlamento*) — Il vino ed i medici (*Dott. Arturo Aly-Belfàdel*) — I prodotti nazionali erboristici alla Fiera di Milano (*R. E. Porter*) — Curiamo le piante: Cure alle piante in maggio (*Dott. Virginia Bongini*) — Maggio nell'oliveto (*R. Lupi*) — Fra riviste e giornali — Echi di cronaca agraria — Rubrica di varietà per le famiglie — La radio agricola.

Agricoltori!

perchè in copertura al **GRANO** e alle **COLTURE PRIMAVERILI** il consumo italiano di

NITRATO DI CALCIO

è salito in pochissimi anni ad oltre **un milione** di quintali?
Perchè nessun concime è più adatto, più efficace, più redditivo del

NITRATO DI CALCIO

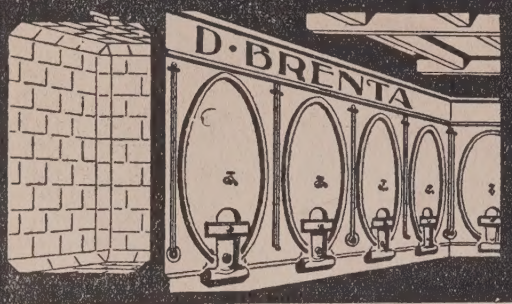
il concime nazionale **insostituibile** per le concimazioni in copertura di tutte le colture.

MONTECATINI MILANO SOC. GEN. PER L'IND. MINERARIA ED AGRICOLA

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

BOTTI IN CEMENTO E VETRO



PER VINI·OLII·LIQUORI
ALCOOL·NAFTA·PETROLI ecc.

COSTRUZIONI CIVILI INDUSTRIALI
CEMENTI ARMATI

ING D. BRENTA MILANO · Via M. Giuriati 5 · TEL. 53.071

·PRIMA DITTA ITALIANA SPECIALIZZATA·

Ai Viticoltori!

I *pericoli* della manipolazione della calce viva. Le *inesattezze* derivanti dall'impiego della comune calce spenta (grassello) di cui non si conosce il reale contenuto di calce viva si possono evitare solo con il

CALCECOL

NOME E MARCA DEPOSITATI

Calce idrata colloidale tecnicamente pura

Speciale per la preparazione delle poltiglie bordolesi

Solo con il CALCECOL si può essere certi della dosatura della calce, e quindi della buona preparazione dei tipi di poltiglie bordolesi

ISTRUZIONI PER L'USO

POLTIGLIA BORDOLESE ACIDA - Per preparare 100 litri di poltiglia si prendano: Solfato di rame cristallizzato Kg. 1 - CALCECOL Kg. 0,250. Si fa la soluzione pel solfato di rame in 90-95 litri di acqua, e a parte si fa il latte di calce, stemperando il CALCECOL in 5 litri di acqua. Per preparare la poltiglia bordolese acida si versa il latte di calce nella soluzione di solfato di rame, agitando via via, e saggiando di tanto in tanto la reazione della poltiglia per mezzo di una cartina reattiva di tornasole. *L'aggiunta del latte di calce si arresta nel momento in cui la cartina reattiva, immersa nella poltiglia, non diviene più rossa ma rimane nel suo proprio colore.*

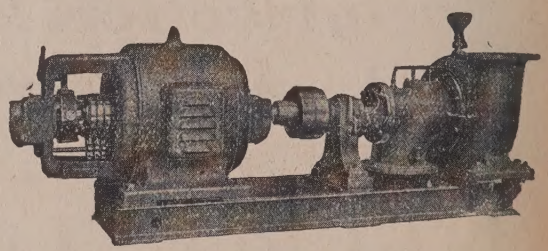
POLTIGLIA BORDOLESE ALCALINA - Per preparare 100 litri di poltiglia si usano: Solfato di rame cristallizzato Kg. 1 - CALCECOL Kg. 0.500. Si fa la soluzione del solfato di rame in circa 50 litri di acqua e a parte si fa il latte di calce stemperando il CALCECOL in altri altri 50 litri di acqua. Per preparare la poltiglia bordolese alcalina, la soluzione del solfato di rame si versa tutta lentamente e agitando, nell'intera quantità di latte di calce.

Per acquisti rivolgersi alla
SOC. LA COMMERCIALE B. P. D.
ROMA - Corso Umberto I, 267

Marelli

MACCHINE ELETTRICHE

D'OGNI POTENZA
E PER QUALSIASI APPLICAZIONE



POMPE PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA

ERCOLE MARELLI & C., S. A. - MILANO

L'UFFICIO LEGALE della Rivista

è a disposizione dei nostri abbonati e lettori per l'espletamento di ogni pratica amministrativa col Ministero dell'Agricoltura e con altri Dicasteri - Cause presso ogni Magistratura

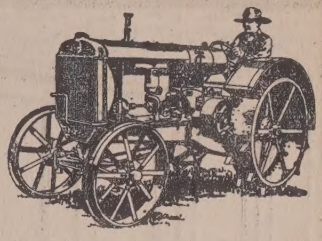
RIVOLGERSI ALLA DIREZIONE

RUD. SACK

Aratri, Erpici, Coltivatori, Seminatrici, Monovomeri e polivomeri automatici per Trattori.

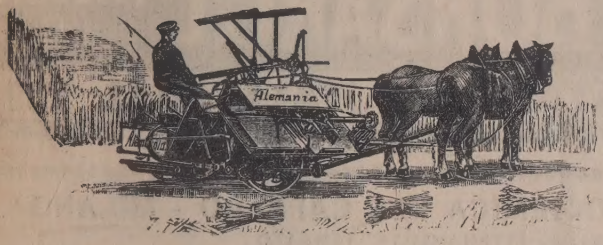
FAHR ORIGINALI

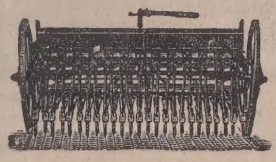
Mietitrici, Legatrici, Falciatrici, Rastrelli, Ranghinatori, Voltafieno.



Trattori "Allis Chalmers" e "Twin City"

Trebbiatrici "Clayton" - Trebbiatrici R. Ferriere ungheresi.





S. A. ANTONIO FARINA - VERONA

Rappresentante Generale per l'Italia.

G. B. PARAVIA & C.

Torino-Milano-Firenze-Roma-Napoli-Palermo

79

sono i volumi già pubblicati dalla

BIBLIOTECA AGRICOLA PARAVIA

divisi in due serie:

a) ***Serie agraria***

b) ***Serie zootecnica***

Volumetti cartonati, semplici, eleganti, illustrati, economici

NUOVI PREZZI RIDOTTI

Chiedere l'elenco a { **G. B. PARAVIA & C.** TORINO - Corso V. Eman. II, 199 o ad una delle sue filiali di Milano Firenze Roma Napoli Palermo

È uscito di recente, completo, il sempre più

NUOVO CATALOGO ILLUSTRATO

della premiata Ditta orticola

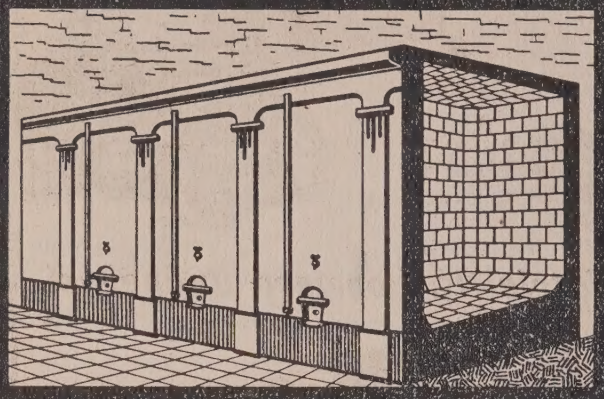
PAOLO BARTOLOZZI

E FIGLI DI PISTOIA

Più che un catalogo è un Vademecum del frutticoltore moderno trattando, sia pure succintamente ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura e orticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50)

BOTTI IN CEMENTO CON O SENZA RIVESTIMENTO DI VETRO



PER VINI · ALCOOL · LIQUORI ·
PER OLII · NAFTA · PETROLI ecc.
col nostro cemento speciale
garantito inalterabile

BORSARI & C. MILANO
Casella-P. 886

PRIMA DITTA SPECIALIZZATA — IN ITALIA DAL 1884

SOCIETA' ELETTRICA ED ELETTROCHIMICA DEL CAFFARO - MILANO
ANONIMA - CAPITALE L. 21.000.000 INTERAMENTE VERSATO

ANTICRITTOGAMICI - INSETTICIDI - CONCIMI

Polvere Caffaro Sostituisce con molti vantaggi il solfato di rame e la calce nella preparazione delle poltiglie ramate. Insuperabile per la preparazione degli zolfi ramati.

Ferfor Concime completo medicato speciale per vigneti, frutteti, orti e giardini (formola del dottor prof. Teodoro Ferraris).

Arseniato di piombo colloidale Caffaro (Marca Drago). Contro i bruchi e molti altri insetti dannosi alle piante da frutto.

Azol (Arseniato di calcio speciale). Contro i Bruchi in genere, ma più specialmente indicato contro le Tignuole dell'uva.

Baflor (A base di Fluosilicato di Bario). Contro gli insetti roditori delle piante coltivate. L'insetticida praticamente non tossico per gli uomini e per gli animali.

Abruchite Insetticida arsenicale per trattamenti a secco contro le Tignuole dell'uva ed i bruchi in genere.

Nicol e Nicosan (A base di nicotina). Della massima efficacia contro gli Afidi (pidocchi) delle piante.

Coccidol (Olio minerale emulsionato) Contro le Cocciniglie degli Agrumi e di tutte le piante da frutto e ornamentali.

Verderin e Fluoris Esche avvelenate contro le Grillotalpe.

Cruscolina Esca avvelenata contro le Lumache e tutti i vermi grigi del terreno.

Fitodrin Antiparassitario per trattamenti invernali.

SOCIETÀ CAFFARO MILANO

RADIOMARELLI

ANNO XXXI — Roma, 1° Maggio 1935 - XIII — FASCICOLO 707

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Per una coltivazione in grande e redditizia

La proposta di un antico patrizio piemontese

In principio di Aprile abbiamo ricevuta da Torino una lunga lettera del Marchese C. A. Roero di Cortanze, il quale ci scriveva che nel 1881 *il suo prozio Marchese Osvaldo, di ritorno dalle Indie, dove aveva soggiornato trent'anni, aveva pubblicato un opuscolo dal titolo: «La coltivazione del Tè in Italia».*

Ci aggiungeva che nell'opuscolo, ora introvabile, si dimostrava come certe regioni d'Italia hanno tutti i requisiti per iniziare ed estendere la coltivazione del Tè, la quale coltivazione sarebbe stata sicuramente fonte di ingenti utili per l'Economia Nazionale.

Ci diceva infine di possedere il manoscritto originale dell'opuscolo del Suo prozio e ci proponeva di pubblicarlo su La Rivista Agricola, *a scopo di divulgazione dell'idea, che, specialmente in questi momenti, avrebbe potuto e dovuto interessare gli agricoltori italiani e gli alti dirigenti che alle risorse agricole stanno dedicando tutto il loro amore ed il loro fervore.*

Abbamo subito scritto al Marchese Roero di Cortanze che apprezzavamo molto la sua iniziativa e lo pregavamo di mandarci al più presto copia dell'originale scritto dal suo illustre prozio.

La copia ci è giunta poco dopo, noi l'abbiamo letta colla più viva attenzione, e quanto scrisse il vecchio patrizio piemontese oltre mezzo secolo fa ci è parso interessante, come se fosse redatto oggi.

A parte qualche comprensibile mutamento di condizioni relative a qualche dato, come ad esempio quello dei prezzi culturali e commerciali del tè, che dopo tanti anni, debbono conteggiarsi ben diversamente, la sostanza dell'articolo e della originale proposta è ancora di una attualità e di una sfrattabilità perfetta.

Perciò noi pubblichiamo integralmente lo scritto ricevuto, rendendo così omaggio al suo illustre e patriottico autore e ringraziando molto il nobile suo non certo degenere pronipote.

E nel pubblicarlo, convinti pure noi di cooperare così al bene della grande Economia Nazionale ed a quello dell'Agricoltura nostra particolare, ci permettiamo di richiamare su questo scritto l'altissima attenzione di Sua Eccellenza il Capo del Governo e dei suoi più diretti collaboratori per l'Agricoltura. On. Ministro Rossoni ed Onorevoli Sottosegretari di Stato Tassinari e Canelli.

Vogliamo poi anche rivolgere viva preghiera a tutti i giornali agrari d'Italia di volersi interessare di questa iniziativa che, se raccolta bene e generalizzata, dovrebbe realmente procurare agli agricoltori che potranno valersene utili tangibili e nutevoli.

E questa nostra viva preghiera vorremmo particolarmente raccolta dal benemerito Comitato Nazionale della Stampa Agricola Italiana, *che fu costituito sotto la presidenza della elettissima anima agraria di Arnaldo Mussolini e che, coi suoi preziosi ed interessanti bollettini, arriva più facilmente a tutti i grandi e piccoli giornali agricoli d'Italia.*

CARLO ALBERTO CORTINA

Chi era il Marchese Osvaldo Roero di Cortanze

Perchè l'omaggio reso all'illustre patrizio piemontese, il quale, per dirla alla francese, a été vraiment «quelqu'un», *fosse completo, abbiamo voluto procurarci, su di lui e sulla sua patriottica attività in Italia ed all'estero, alcuni precisi dati, che quì pubblichiamo:*

Figlio del Marchese Vittorio, che fu capitano nella Brigata di Piemonte e Primo Scudiere della Regina Maria Cristina di Sardegna, e di Faustina Frichignono di Castellengo, che per oltre cinquant'anni fu Prima Dama d'onore ed intima amica della Regina Maria Teresa, consorte del Re Carlo Alberto.

Nacque a Torino il 6 agosto 1817. Fu paggio del Re Carlo Alberto. Nel 1826 entrò all'Accademia militare di Torino. Raggiunse il grado di capitano nello Stato Maggiore Generale. Nel 1845 combattè come volontario nel Caucaso. Nel 1846 lasciò l'Esercito e partì per l'India. Fu tra i primissimi viaggiatori europei in quelle regioni, come risulta anche dagli scritti di Dainelli, De Filippi, Pampanini, il famoso botanico Paratore ecc., del quale fu amico ed al quale procurò esemplari rarissimi di piante esotiche. Esplorò il Turkestan, Cashemir, Tibet e penetrò per il primo in regioni inesplorate, raggiungendo quote elevatissime. Nel 1877 ritornò in Italia. Fu in seguito anche in Egitto. Stabilitosi poi definitivamente a Torino, vi acquistò un palazzo dove collocò le preziose raccolte di oggetti orientali ricordi dei suoi viaggi. Dette collezioni alla sua morte andarono disperse. Alla R. Armeria di Torino si conserva ancora una bellissima spada preistorica da lui acquistata in Egitto e donata al predetto Museo Armeria. Morì vecchissimo a Sanremo, celibe.

Scrisse, oltre alla «Coltivazione del tè in Italia»: *Ricordi dei viaggi al Cashemir, Piccolo e Medio Tibet, Turkestan.* — Torino, 1881 (3 volumi), — *Considerazioni sul commercio fra l'Italia e l'India.* — Torino, 1881.

La coltivazione del tè in Italia

Necessità di migliorare le condizioni dell'agricoltura in Italia — Probabilità di riuscita delle piantagioni di tè — Modo con cui venne introdotta nell'India questa coltura — Primi passi già fatti in Italia — Esperienze da eseguirsi per assicurarsi il successo — Importanza del commercio del tè.

E' cosa ormai generalmente ammessa che la fonte principale di ricchezza per l'Italia risiede nell'agricoltura e che dal suo sviluppo, dai suoi progressi, dipende il miglioramento della finanza nazionale. Penetrato di questa verità, il Governo ha, specialmente in questi ultimi anni, procurato il prefezionamento delle colture esistenti, l'impianto di nuove, prodigando incoraggiamenti sotto varie forme, concedendo aiuti materiali nei limiti assegnati dai bilanci. Oggi, poi, l'azione governativa è divenuta tanto più indispensabile in quanto le condizioni generali dell'agricoltura in Italia si sono rese più difficili. Infatti, le nostre sete sono soppiantate da quelle di provenienza asiatica, il riso nostrano rimane invenduto per la concorrenza fattagli da risi dell'India e della Birmania, i grani di America producono sui nostri mercati un forte deprezzamento a danno dei nostri coltivatori, il bestiame non ha più ricerca, mentre l'Europa è inondata dalle americane carni a vil prezzo. Per contro, da un capo all'altro d'Italia, si vedono giornalmente frotte di contadini robusti, giovani, attivi al lavoro, emigrare a centinaia per guadagnarsi all'estero il pane. In una parola, fa capolino la miseria.

A salvare il Paese da cotanta iattura, è ormai insufficiente l'iniziativa privata; soltanto la mano poderosa del Governo può salvare da un disastro le forze periclitanti dell'agricoltura.

Informato a questi principî di impulso governativo, si dichiarava pochi giorni or sono S. E. il Ministro di Agricoltura e Commercio. Nella tornata 6 aprile u. s. alla Camera dei Deputati, parecchi di questi insistevano perchè il nostro Governo facesse eseguire gli studi necessari per rendere più agevole la costituzione di Consorzi Agricoli e per sistemare il regime dei corsi d'acqua e delle opere idrauliche, onde migliorassero le condizioni dei Comuni. L'onorevole Ministro disse: esser egli completamente d'accordo con gli interpellanti sull'importanza dell'irrigazione e specialmente su quella rivolta ad attivare nuove imprese; a cagione della fralezza ed insufficenza dell'iniziativa privata, essere dovere del Governo stesso lo studiare su tutto il suolo italiano i possibili miglioramenti dell'irrigazione e delle industrie agricole.

In applicazione delle massime suesposte, è giocoforza il volgere l'attenzione a nuovi prodotti che, prosperosi e largamente remunerativi in altre contrade, possono presentare buone prospettive anche da noi.

Non tardai ad essere di ciò persuaso allorquando feci ritorno in Patria dopo aver trascorso più di trent'anni della mia vita sulle rive del Gange ed ai piedi dell'Himalaya. Ero inevitabilmente indotto a stabilire un paragone fra l'Italia e l'India e la perfetta analogia della prima con alcune zone di quest'ultima, veniva da me riscontrata sotto gli aspetti tellurici, termici ed igrometrici. Mi si affacciavano alla mente le leggiadre piantagioni di tè esistenti nel Bengala e nel Punjab, ricordavo le difficoltà incontrate per l'introduzione di questa coltivazione nell'India, la parte presavi dal governo locale, gli enormi lucri che vennero a coronare l'impresa pertinacemente e saviamente condotta. Parevami una anomalia l'assenza di questo arboscello sul suolo italiano.

Infatti, consorella della camellia, la pianta del tè attecchisce facilmente fra il 21° ed il 45° grado di latitudine e non esige per vegetare rigogliosamente altre condizioni all'infuori di quelle pretese dalla camellia stessa. Nell'India pure, 25 anni or sono, tale vegetazione era sconosciuta. Il governo, convinto del successo che avrebbe incontrato l'introduzione del tè nei suoi possessi, cercò dapprima di persuadere ricchi proprietari, capitalisti Europei ed Indiani, speculatori e coltivatori, ad occuparsene; ma, come suole pure accadere fra noi, nessuno volle arrischiare capitali ed impegnarsi in una impresa che, mancando del conforto di precedenti esperienze, non si offriva loro con tutti gli elementi desiderabili di sicurezza. Il governo, allora, fece venire dalla Cina sementi ed alcune persone pratiche e cominciò l'impianto di un giardino a tè su vasta scala (duecento o trecento ettari). Il terzo anno si fece un raccolto abbastanza abbondante che fu preparato e spedito in Inghilterra per ivi essere giudicato dai consumatori. Esso fu trovato buonissimo e da quel momento, in breve ora, si fondarono varie compagnie e società per azioni e furono iniziati piantamenti e coltivazioni in vari siti.

Il governo che, in tal bisogna aveva speso 15 o 16 mila lire sterline, dichiarò pubblicamente la sua intenzione di astenersi da qualsiasi concorrenza all'industria privata ed ordinò la vendita all'asta pubblica del suo giardino. Questo venne comperato per 11.000 lire sterline da un signore inglese mio conoscente. Il governo perdette nell'affare circa cento mila franchi, ma in compenso riuscì a far coltivare migliaia di ettari di terreni improduttivi e che ora sono soggetti ad imposta; esso percepisce nell'India un diritto mitissimo di esportazione ed in Inghilterra un secondo diritto di importazione e così creò un nuovo ramo di commercio che ammonta annualmente a molti milioni di lire sterline e che va sempre aumentando, sia perchè la coltura è oltremodo lucrosa, sia per la preferenza che i tè indiani, in confronto ai tè cinesi, incontrano sui mercati dell'Inghilterra.

Finalmente, sono a migliaia i proprietari, le loro famiglie, gli impiegati ed i braccianti che vivono su questa industria e fra i proprietari od azionisti, molti quelli che fanno fortuna e si ritirano dopo aver vissuto largamente per un certo numero di anni.

Aggiungerò che da pochi anni venne introdotta nel Brasile la coltivazione del tè e che il governo degli Stati Uniti ha ordinato testè l'impianto di un vasto giardino sperimentale a Charlestown.

In Italia il tè cresce benissimo nelle Puglie ed in Sicilia ma ivi questa pianta non ha finora soddisfatto che a scopo ornamentale. Eppure noi che nel mezzogiorno abbiamo un clima che pare fatto apposta per questa coltivazione, noi così vicini ai mercati consumatori del nord, per cui potremmo fornire la merce a prezzi depurati dalle gravi spese di noleggio ed assicurazioni che gravano sui tè asiatici, troveremmo in questa coltivazione nuovi e possenti elementi di prosperità per il nostro Paese.

Queste considerazioni, ed altre, ebbi or son due anni l'onore di svolgere al Comm. Branca allora Segretario Generale al Ministero di Agricoltura e Commercio e di vedere da lui favorevolmente accolte. Egli mi autorizzò a far venire dall'Asia un quintale di semente di tè buona e fresca; questa non potei ottenere l'anno scorso perchè all'epoca della richiesta la stagione era troppo avanzata ed il tè già tutto seminato.

Rinnovai però l'ordine per quest'anno ed ebbi, poche settimane or sono, il piacere di ricevere l'attesa spedizione e farne consegna al Dicastero committente inviando contemporaneamente la mia modesta opinione sull'uso pratico che dovrebbe farsi di questa semente.

Con la benevola accoglienza dei suoi predecessori, S. E. l'On. Miceli ed il Comm. Miraglia hanno disposto che in varie località venga sperimentato il seme del tè e giova sperare che, con la maggiore attenzione e la più intelligente cura, gli ordini superiori raggiungano l'atteso risultato.

Tre sono le fasi che deve subire l'esperimento e che corrispondono a tre condizioni essenziali:

La prima riguarda le località che in Italia possono essere le più favorevoli alla coltivazione; la seconda riflette l'esame delle qualità aromatiche delle foglie ottenute in confronto delle foglie asiatiche; la terza concerne il tornaconto della coltivazione su vasta scala.

Relativamente alla prima condizione risponderanno esaurientemente le seminagioni or intraprese per iniziativa del Governo se (non mi stancherò di ripeterlo), fatte accuratamente e se saranno curate diligentemente le piante che ne germoglieranno. Come dissi più sopra, tutto concorda ad assicurare il più brillante successo a questa prima parte dell'esperienza.

Allevate le prime piccole piantagioni, nel secondo anno si potrà cominciare a dar mano all'accertamento della qualità e questo è il punto culminante ed essenziale; il poter determinare, cioè, quale effetto le varie stagioni, ubicazioni e condizioni atmosferiche avranno prodotto sulle pianticelle e, preparando le foglie secondo i sistemi usati nella Cina e nell'India, vedere se il tè risultante ha le qualità, il sapore, l'aroma voluto. Questo è il punto cardinale e che non può essere fissato che dall'esperienza; ma l'introduzione del tè nel Brasile e negli Stati Uniti prova che l'Asia non ne ha, sola, il monopolio; inoltre, nell'India stessa non vi sono flore più dissimili fra loro quanto quella dei monti Nilgherris vicino a Madras e quella delle catene nordiche del Himalaya e nondimeno nelle due regioni esiste detta coltura.

Senza una prova sopra un numero sufficiente di foglie, non è possibile risolvere il dubbio che le stesse abbiano le qualità necessarie. Soltanto nella poco probabile ipotesi di un risultato negativo, converrebbe abbandonare l'impresa e la perdita subita dal Governo per la fatta seminagione e per l'esame delle foglie, si limiterebbe a qualche centinaia di lire. Che se, per contro, per negligenza o mala voglia dette esperienze si omettessero, o fossero fatte in modo trascurato, e più tardi fosse dimostrato che il tè coltivato in Italia ha tutte le qualità necessarie, chi può misurare il danno derivante da una tale negligenza e spreco di tempo?

Rimane l'ultima parte dell'esperienza: la coltivazione in grande. Guidato dagli esperimenti prelimnari nella scelta della località più adatta, il Governo dovrebbe addivenire all'impianto di un giardino modello su vasta scala e quindi di vivai in vari siti.

Mi riservo in allora di rendere di pubblica ragione le norme pratiche da seguirsi nella coltivazione del tè quali le ho raccolte dalla personale esperienza suffragata dall'autorità dei migliori e più recenti scrittori in tal materia.

Sarebbe intanto utile, per non dire indispensabile, che, coll'iniziare la coltivazione su vasta scala, il Governo spedisce nell'Himalaya una o più persone di competente idoneità le quali recandosi colà nello inverno, potrebbero giungere in tempo per assistere allo « svegliarsi » delle piante, prendere nota delle prime cure che loro sono necessarie, assistere al primo raccolto delle foglie in primavera, studiare il modo di preparare le foglie, di mantenere i giardini e le piantagioni ed in ultimo, dopo aver assistito al secondo raccolto dell'autunno ed alla sua preparazione, esaminassero e paragonassero i due modi di propagazione sia con pianticelle da vivaio, sia col seminare direttamente nel giardino.

Di passaggio, faccio osservare che, quantunque in minor quantità e peso, le foglie del primo raccolto in primavera producono le qualità più fini e delicate, mentre, il raccolto dell'autunno, benchè molto più abbondante, produce dei te' più comuni la foglia essendo più ruvida ed alquanto meno aromatica.

Il vantaggio poi d'inviare i detti agenti subito dopo ottenuto, perchè nella seconda primavera, un piccolo raccolto, sufficiente per le esperienze, sarebbe che, dopo un'assenza di otto dieci mesi, essi sarebbero di ritorno in tempo utile per prestar efficacemente l'opera loro cioè quando le pianticelle avrebbero già ventiquattro mesi e la messe o raccolto di foglie sarebbe già abbastanza importante perchè, preparata a dovere, la si potesse sottoporre al giudizio dei consumatori.

La spesa per questa missione ammonterebbe a qualche migliaio di lire, somma insignificante per un Governo, tanto più per uno scopo di immensa utilità.

Ad avvalorare l'importanza dell'esperimento che si sta iniziando segnerò quì alcune cifre riflettenti il commercio attuale del te'.

Fin dall'anno 1874 le dogane inglesi percepivano 81 milioni di franchi per diritto d'entrata sul te' e nell'anno 1878 la cifra totale degli affari in tutta la Gran Bretagna a 610 milioni di franchi. Si vendettero 180 milioni di libbre inglesi ad un prezzo medio di circa 3,75 cioè franchi 3,10 le qualità cinesi e franchi 4,50 in te' indiano. Queste sono cifre indiscutibili e che promettono un bel margine di profitto ai coltivatori; infatti alcune compagnie diedero ai loro azionisti persino il 30% di dividendo in una annata.

Lo scopo di queste righe essendo esclusivamente di far conoscere al pubblico una mia opinione e le conseguenze che ragionevolmente possono derivare dalla sua attuazione, ho creduto inutile, per ora, o per lo meno prematuro, l'entrare nel dettaglio delle varie operazioni della coltura, manipolazione e preparazione del te'. Mi accingerò a ciò appena sarà chiaramente provato che la pianta attecchisce sul nostro suolo, che essa ha le qualità volute e che per conseguenza è realizzabile in modo serio l'impianto su vasta scala.

Quando il Governo avrà esaurito il suo compito e l'esperienza avrà corroborato i nostri concetti, non mancherò di rendere pubblici quei precetti ed indicazioni che varranno a divulgare questa coltura.

Intanto il Governo non correrà, per il bene e la prosperità del Paese, che il piccolo rischio dell'impianto di un primo giardino a te' il quale a sua volta potrà servire di vivaio e di scuola per tutti gli altri.

Concluderò con l'esprimere la mia fiducia nell'interessamento che le mie idee e gli esperimenti ora incominciati sapranno destare nelle autorità e nei privati. Detto interessamento non può mancare in quanti hanno a cuore l'avvenire della Nazione e sono dolorosamente impressionati dallo stato di anemia in cui versa l'agricoltura. I miei sforzi avranno ampio compenso se preverranno a far scaturire una nuova sorgente di ricchezza a beneficio del Paese.

Così almeno mi sia dato di poter chiudere la mia carriera col pensiero consolante di aver io pure contribuito alla prosperità della nostra Madre comune, l'Italia.

OSVALDO ROERO DI CORTANZE

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

I miracoli della floricoltura in Liguria

La bella relazione dell'on. Borghese sul Bilancio dell'Agricoltura (della quale la « Rivista Agricola » si è già occupata), ha messo in rilievo lo sforzo costante e continuo che l'importantissimo Dicastero dell'Agricoltura e Foreste è chiamato a compiere a beneficio delle sorti non solo economiche, ma anche sociali della nostra Nazione, seguendo le direttive che il Duce, non da oggi, ha già tracciato per la nostra agricoltura, espressione maggiore e più bella della attività italiana.

Desidero perciò parlare della situazione nella quale è venuta a trovarsi una branca della nostra agricoltura e più particolarmente quella *floricola*, che si svolge tra San Remo e Ventimiglia e che rappresenta il 94 per cento di produzione nel Regno.

Questa coltura sorse miracolosamente verso il 1890 in quel di Coldirodi quando i liguri che in 300 anni, in seguito alle migliorate comunicazioni ed a mutate condizioni politiche, erano passati dalle palme agli agrumi e da questi agli olivi, e non volendo darsi per vinti di fronte al pericolo economico che per loro veniva a rappresentare l'olivo, divenuto per antonomasia l'*albero della miseria*, si dedicarono con quella tenacia e con quella fede che è una loro prima caratteristica e per la quale Plinio li chiamò « laboriosissimi » alla industria dei fiori coltivati, in pien'aria e che già faceva buona prova da un decennio nella vicina riviera francese. Il lavoro da essi compiuto per ridurre a cultura gli scoscesi pendii dove languivano gli oliveti è grandioso. Dove era la roccia essi la frantumarono ove era il pendio, con dei muri a secco, veri miracoli di sforzo titanico e di tecnica, sorsero delle meravigliose terrazze, dove la terra mancava, questa venne trasportata pazientemente, cesto per cesto, essi operando senza ausilio di macchine, ma solamente a forza di braccia. Se un giorno si dovrà fare, come si farà ad onore del popolo italiano operante sotto i segni del Littorio una storia della bonifica integrale, un posto eminente se non eminentissimo dovrà essere dato ai liguri. Immediatamente, nel dopoguerra, in dieci anni, essi portarono la cifra della terra così coltivata da 800 a 2800 ettari, facendo salire il prodotto lordo della floricoltura italiana a ben oltre 150 milioni di lire, destinato per circa il 60 per cento alla nostra esportazione. Non credo, che nella storia dell'agricoltura nostra ci sia uno sforzo comparabile facilmente a quello che questi nostri tenaci agricoltori hanno fatto, quando si pensi che una diligenza statistica ufficiale fa salire a circa 73 mila lire la spesa per la messa in coltura di un ettaro di terra destinato alla floricoltura ed a 53 mila lire la spesa annua di conduzione.

Per comprendere il loro sforzo, bisogna considerare la speciale loro situazione politica e comprendere sopratutto la condizione della loro terra. Bisogna pensare appunto a questa pericolosa situazione politica che li fa trovare accanto a una Nazione in cui l'allettamento per lo sviluppo dell'industria alberghiera è maggiore, ed a ciò si aggiunga l'impressionante problema della diserzione dalla nostra montagna, comune a tutte le zone alpestri, ma colà più grave perchè proprio alle porte d'Italia.

Tale diserzione si calcola si aggiri sul 20 per cento e in alcuni paesi, come Triora, si ha una percentuale di circa il 65 per cento complessivo di perdita demografica. Si sono detti parecchi luoghi comuni; il peggiore e ultimo, che ancora circola fra di noi, è quello che l'Italiano sia un popolo straordinariamente prolifico. Crediamo che sia l'ora che si finisca con questi falsi luoghi omuni, perchè credo sia giustificatissimo il grido angoscioso d'allarme che il DUCE ha lanciato non solo per noi, ma per tutta la razza bianca.

La nostra floricoltura ha servito sotto un aspetto molto vasto come barriera volontaria e spontanea ad arginare uno spopolamento della nostra zona litoranea che vedeva perdere dei figli degnissimi e nobilissimi per assoluta mancanza di pane. E' quindi sopratutto su questo aspetto di alto valore etico e sociale, e dirò pure patriottico, oltre che economico.

Dieci anni di lavoro indefesso, ho detto, avevano portato a un periodo di splendore grandissimo il loro lavoro, e la loro attività il cui prodotto era destinato quasi per il 70 per cento a beneficio della nostra bilancia commerciale. Ma in questi ultimi anni la crisi, che sconvolgeva il mondo in tutti i settori dell'economia, ha inciso particolarmente sui fiori. Ci sono stati taluni che, volendo difendere la floricoltura e che sono un poco i poeti nell'economia, quindi la categoria peggiore in questo campo, hanno dichiarato ere il fiore andava protetto, perchè era una materia di prima necessità. Si tratta di un assurdo dannosismo che io non voglio ripetere; non dirò quindi che il fiore è materia di prima necessità, e la difesa del lavoro dei nostri fedeli rurali che, per gli sforzi fatti e per la nostra particolarissima situazione politica ed economica, urge che i Ministeri, che sono preposti alle sorti della nostra economia, vi diano il maggiore e benevolo loro interessamento.

Una congerie farraginosa, che ha particolarmente gravato sul fiore, di dazi, sopradazi, tasse di lusso, « chiffres d'affaires », come si vuole dire con parole ricercate, di restrizioni di ogni genere, di certificati fitopatologici per malattie spesso inesistenti o comunque poco pericolose, di visti consolari, ha reso ormai proibitiva l'esportazione del fiore italiano, tal che vediamo che in fatto di dazi si va da circa lire 2.40 al chilogrammo per la Cecoslovacchia fino alle iperboliche lire 1000 al chilogrammo come per la Russia! La nostra esportazione si è così ridotta a non più di 25 o 30 milioni di lire. Abbiamo visto scendere il nostro prodotto di circa il 60 per cento del suo prezzo, mentre le spese non sono riuscite a scendere che del 23 per cento. Si ha quindi tutta una posizione che diventa insostenibile.

Che cosa urge fare? Io ho rivolto alla Camera all'onorevole Sottosegretario per le corporazioni, Sua Eccellenza Lantini, (che ben conosce le nostre sorti, prima perchè è figlio di quella terra e vi ha vissuto, secondariamente perchè ha già dato alla nostra esportazione floreale la sua amorosa opera all'Istituto nazionale per l'esportazione e alla Confederazione dei commercianti), la preghiera che voglia insistere, quando ne sarà il momento e la sede, particolarmente con quelle Nazioni del Nord verso le quali noi siamo debitori nella bilancia commerciale, perchè diano un segno particolarmente tangibile a questa industria che non deve e non può morire. Se cadesse, difficilmente troverebbe il Cireneo per rialzarsi. Occorre non cedere il terreno alla concorrente floricultura di serra dei paesi del Nord. Ma questa nostra industria si è sviluppata non solo quantitativamente, ma anche qualitativamente. Mentre prima eravamo importatori di nuove cospicue varietà dall'estero, oggi, grazie allo sforzo intelligente di alcuni dei nostri più progrediti agricoltori, abbiamo delle nuove e belle varietà di fiori, che vediamo ricercate non solo nei mercati francesi ma anche in quelli americani.

Segnalo con piacere che una nostra rosa Aicardi ha, in questi giorni, l'onore del brevetto negli Stati Uniti d'America. Occorre difendere queste varietà e tutelarle in maniera efficace, ed è per questo che invoco dall'onorevole Sottosegretario per le corporazioni con l'ausilio dell'onorevole Ministro dell'Agricoltura, che anche in Italia finalmente venga promulgata una legge, invocata da tanti anni, come già è stata approvata negli Stati Uniti d'America sin dal 1930 con felicissimo esito su già oltre 120 varietà di fiori, sulla tutela delle nuove varietà

agricole, quelle per lo meno riproducibili per via agamica. E raccomando inoltre all'onorevole Ministro dell'agricoltura che voglia prendere in particolare considerazione la nostra stazione sperimentale di floricoltura che lavora seriamente in terreno vergine, senza una letteratura e senza un'esperienza cui riferirsi e dovendo procedere con una estrema scarsezza di mezzi, che ancor oggi (e comprendo certe inevitabili necessità di bilancio) sono stati ulteriormente facilitati in una misura anche troppo forte. Essa potrebbe anche utilmente occuparsi delle piante tropicali e sub-tropicali suscettibili di coltura in Italia. E' infine all'onorevole Ministro delle comunicazioni che io sollevo la questione affinchè proceda con tutta la benevolenza e celerità possibile al riesame delle tariffe ferroviarie, che in Italia sono ancora più alte che all'estero, e incidono in maniera altissima in un'industria che merita, sopratutto ora, i maggiori riguardi.

La ortoflorifrutticultura è la nuova via maestra dell'agricoltura italiana. « Sposare l'acqua al sole », ha detto il DUCE con frase idilliacalmente esatta. La provincia di Imperia è la più povera idrograficamente. L'acqua costa carissima. La spesa per irrigare un ettaro sale da noi a circa 30.000 lire, mentre ad esempio nella provincia Padana non supera le 5000!

Ci occorre acqua ed acqua a buon mercato, non solo pei fiori, ma anche per la montagna.

Per finire, desidero esprimere ancora su queste colonne come la espressi alla Camera il senso di riconoscenza dei nostri rurali di Liguria, che hanno visto per la prima volta, per la benevolenza e volontà del DUCE, riconosciuta ufficialmente la loro fatica e nobilitato il loro lavoro con l'inclusione della floricultura nella seconda delle Corporazioni.

ERNESTO PARODI
Dottore in Scienze Agrarie
Deputato al Parlamento

Il vino ed i medici

Il Direttore della *Rivista Agricola* ha avuto la bontà di ricordarsi di me nel suo articolo del fascicolo 705 (10 aprile 1935), che, tratta dell'uso abituale del vino, forse perchè ricordava che in altri tempi io mi sono occupato dell'argomento.

Mi permetto perciò d'interloquire anche oggi sullo stesso argomento, che m'interessa fin dalla mia giovinezza, poichè la mia tesi di laurea trattò appunto dell'alcoolismo e fu preceduta da due anni di studi su d'una centuria d'alcoolisti, di cui diedi, a suo tempo, relazione nell'Archivio di Psichiatria di Torino.

Dirò anzitutto (me lo permetta l'amico Direttore della Rivista), che io non posso sottoscrivere alle quantità di vino giornaliero consigliate dal Prof. di Bordeaux, da lui citato.

Due litri di vino al giorno, come quantità normale sono troppi anche per un robusto lavoratore, il quale ne risentirebbe gravi effetti appena passata la quarantina, ed un litro al giorno per chi fa una vita sedentaria è pure troppo, ed il vino ai bambini non lo consiglio, ed ai giovanetti ne consiglio pochissimo, ad eccezione di certe malattie.

A parte questo, io sono sempre stato fautore dell'uso del vino leggero durante il pasto, ed arrivo ad ammettere un bicchiere di vino generoso a stomaco pieno nell'adulto, anche a digestione iniziata.

In questi tempi, in cui c'è pletora di vino e tutti i produttori cercano liberarsi di esso per più motivi, da tutte le parti vedo persone che si scagliano contro i medici, perchè credono che proprio per loro consiglio, anzi per loro ordine, il consumo del vino si vada limitando.

Ebbene, risponderò, sì, è vero: a molte, a moltissime persone tutti i medici hanno detto: Non bevete liquori, non assaggiate il vino; ma credetelo: si trattò sempre di persone nervosamente deboli, di nefritici, di epilettici, cirrotici, gastropatici, di persone cronicamente avvelenate dal piombo, di gottosi, di arteriosclerotici e chi più ne ha, più ne metta.

Ma da quando in qua ad una persona sana, che lavora, che consuma le proprie forze, il medico proibirà l'uso di un po' di vino a pasto e magari qualche volta fuor di pasto, eccezion fatta quando lo stomaco è vuoto?

L'uso di una sostanza non è mai riprovevole: E' l'abuso quello che nuoce.

Allo stesso modo tutti i medici trovano fumabilissimo un sigaro, ma rimprovereranno sempre chi fuma una dozzina di sigari in un giorno. Sempre sarà dei medici far conoscere altrui il danno che può venire al corpo, per l'abuso d'una sostanza qualunque; anzi, non solo per l'abuso, ma talora anche per l'uso.

Sicuro. I medici metteranno sempre in guardia anche soltanto contro l'uso del vino le persone aventi debole potere inibitorio, perocchè essi inconsapevolmente aumenterebbero di continuo la dose di vino e poi attaccherebbero i liquori, questo è fatale; e siccome è innegabile, che l'alcool ha azione cumulutiva, così è certo, che questa sorta di bevitori, se non corretti, finirebbero alcoolisti.

Quand'anche ciò non piaccia ad Ottavio Mirbeau, i medici seguiteranno con ragione a dire, che la profumata fragola è un nido di bacilli tetanici, che l'insalata come le ostriche possono comunicare il tifo. Chi dovrà dir questo se non i medici? E così essi diranno a taluni: Non bevete vino, perchè a queste persone esso è nocivo.

Ma da questo, a proibire il vino a tutti, ci corre. Anzi, io ho fatto un esame di coscienza, ho pensato a quanto dicono i miei colleghi, ho riletto ne' miei libri, ho data una scorsa alle discussioni fatte in varie Accademie, alle esperienze fatte dai medici celebri; e mi sono convinto che, salvo qualche fanatico, nessun medico proibisce *l'uso del vino, mentre tutti condannano l'alcool* puro, da usarsi solo come medicamento.

E' cosa indubitabile, che l'alcool, preso in diluzione, non è nocivo, anzi è utile al corpo. Ora nessuna diluzione alcoolica è meglio eseguita e più appetitosa del vino. Così diluito, l'acool (per general parere dei medici, che studiarono il ricambio dell'organismo) risparmia molto grasso, ed il grasso conservato risparmia a sua volta molta albumina.

Questo, che era già stato affermato molti anni fa da Munk e da Riess, fu stabilito poi in modo sicuro, sperimentale, dall'Offer, che ne riferì al 72° Congresso dei medici e naturalisti di Monaco.

E questi esperimenti sono confermati dal Neuñann (*Mönchener Medizinische Wochnschrift,*) dal Rosemann (stesso periodico,) dal Cloppat, dal Caspari e meglio ancora dal Binz, che ne riferì alla Società Hufeland (*Berliner Klinische Wochenschrift*), appoggiandosi, oltre che a 130 esperienze proprie, anche ai lavori di Riegel, di Bodländer, di Strassmann. Anzi vedo che il Convegno antialcoolico (si noti bene) che fece parte del Congresso sanitario dell'Alta Italia, inaugurando a Venezia il 14 luglio 1904, nonostante si trattasse di persone raccolte colà con un preconcetto, il relatore prof. A. M. Luzzatto, fu costretto ad ammettere nelle conclusioni (e son parole testuali):

I. L'alcool viene rapidamente assorbito dal nostro organismo, mentre invece non ne viene eliminata sotto forma d'alcool che una minima parte; questo ci prova come esso venga utilizzato dai nostri tessuti.

II. E' indiscutibile che l'alcool può risparmiare grasso, e molto probabilmente anche albumina.

III. L'alcool può sostituire efficacemente gl'idrati di carbonio ed i grassi nel riparare alle perdite causate dal lavoro muscolare.

Per qual motivo il Duclaux, che fu nientemeno il successore del Pasteur, alla Francia dotta, occupata tutta nel combattere l'alcoolismo, osò lanciare, e con ragione, una frase come questa: che per lui è indifferente introdurre dell'alcool o delle patate per generare calorie; basta non abusarne, basta cioè non introdurne più di quanto occorra, per fornire le calorie necessarie all'organismo.

Ed ecco ricomparire qui l'aforisma: uso, non abuso.

L'alcool del vino contiene carbonio, idrogeno ed ossigeno, C2 H6 è la sua formola chimica; manca dell'azoto, ma d'azoto mancano pure i grassi e gli zuccheri.

Fu detto che è dannoso, perchè una piccola parte non viene ossidata dall'organismo e viene invece eliminata intatto. Questo tuttavia avviene di tutti gli alimenti, nessuno dei quali è integralmente utilizzato.

Edon, in una conferenza popolare tenuta a Montpellier e pubblicata nel *Montpellier Medical* parlò delle esperienze fatte con mezzi straordinariamente esatti e costosi dagli americani Atwater e Benedict, i quali dosarono in modo perfetto il cibo, le escrezioni, l'aria inspirata ed espirata ed il lavoro fatto da varie persone sane, chiuse ad una ad una in un ambiente speciale, e che consumavano un litro di vino al giorno, pari a 70-80 gr. d'alcool. Orbene, i due sperimentatori dovettero concludere che l'alcool, preso alla dose ed alla diluzione fisiologica è un alimento, e solo quando questa dose è oltrepassata, allora la proprietà tossiche dell'alcool annullano più o meno completamente quelle alimentari. Confermarono inoltre, che la migliore e la meno dannosa forma di somministrar l'alcool è quella che si riscontra nelle bevande naturali fermentate.

L'alcool diluito, in dosi moderate, aumenta considerevolmente, secondo le esperienze fatte da Frey su malati, la capacità nei muscoli stanchi, poichè, per mezzo dell'alcool vie dato al muscolo nuovo materiale di contrazione. Secondo il Destrèe, che ripetè gli esperimenti del Frèe su persone sane, e secondo lo Scheffer che li ripetè su animali, l'influenza favorevole dell'alcool non si ha solo sui muscoli stanchi, ma anche su quelli non stanchi. Certo è poi che esso determina una diminuzione del senso della stanchezza.

Ecco come si esprime uno scienziato inglese, l'Hewes, riguardo all'alcool diluito, che è quanto dire il vino e la birra, come alimento « Usato come alimento, stimola l'appetito col suo buon sapore e pe' suoi effetti leggermente irritanti; il suo uso come alimento è razionale, sebbene non fino al punto da sostituire le comuni sostanze alimentari ».

Cluss, professore di chimica tecnologica all'Università di Vienna, in collaborazione col fisiologo Starke publicò un lavoro intitolato: *La questione dell'alcool dal punto di vista fisiologico, sociale ed economico*, in cui afferma d'esser profondamente avversario dell'abuso dell'alcool, ma di ritenere utile l'uso moderato. Biasima pertanto i promotori delle leghe antialcooliche, i quali dovrebbero venire considerati « come fanatici ciechi ». Secondo lui l'alcool deprime l'eccitabilità nervosa e distribuisce per modo il sangue nel nostro organismo, che i circoli viscerali ne rimangano alleviati, fatto confermato da Kochmann, il quale sperimentò con vino Porto, che ha poco *bouquet*, per non attribuire alle essenze, quanto veramente è opera dell'alcool.

Il vino è un elemento nutritivo tanto specifico, che, ove non si abbiano i dovuti riguardi, conduce alla supernutrizione.

Se la decalenza dei popoli fosse in ragione diretta dall'uso degli alcoolici, vedremmo i popoli del nord di Europa e specialmente gl'inglesi, essere popoli inferiori, perchè essi bevono molto. Invece son questi precisamente che sono più notevoli per energia ed iniziativa pubblica e privata.

Il vino non solo è un alimento, ove non se ne abusi, ma è pure uno stimolante della digestione, come già ho detto sopra. Persino dato per clistere, stimola la produzione dei succhi gastrici e segnatamente dell'acido clorico, secondo che provò uno scienziato olandese, il Pekelharing; mentre un austriaco, il Meaer, ebbe lo stesso risultato somministrandolo per bocca concludendo che mentre l'alcool rallenta il passaggio degli amidi il vino e la birra al contrario accelerano questo passaggio nel tubo gastroenterico.

Per questo motivo il dottor Aldo Rossi, in un lavoro pubblicato nella *Gazzetta degli Ospedali*, raccomanda l'alcool diluito nelle malattie dell'apparato digerente, in cui sia sopratutto palese una certa torpidezza della secrezione del succo gastrico atonia o fermentazione intestinale. Perciò ancora i clisteri nutritivi contengono tutti un po' di vino, secondo le formule di Jacoud, di Boas, di Ewald.

* * *

Ed eccoci erati senza volerlo nel campo della terapia alcoolica, campo già seminato dai più antichi medici.

La vecchia medicina ci lasciò un'infinità di medicamenti il cui veicolo è il vino ed altri ne aggiunse la medicina moderna.

Apriamo a caso un tratto di terapeutica al capitolo vino e ci troviamo vino d'assenzio, vino d'aloè, vino amaro della Charitè, vino antimoniato, vino di caciù, vino di cainca, vino di cannella, vino calibeato, vino di colchico, vino di colombo composto, vino dell'elleboro, vino di colloquintide, vino ferrato, vino emetico, vino di genziana, vino di Huxham, vino di ipecacuana, vino nitrato, vino d'oppio, vino diuretico del Trousseau, vino chinato, vino di rabarbaro, vino rosato, vino trementinato, vino di salsapariglia, vino di stramonio, vino stomachico; e modernamente vino cardiaco Saison, vino di Moride, vino Menut, vino Nourry, vino sanguigeno, vino tonico alla somatose, vino Girard, vino urnato Pesqui ecc. ecc. Ci troviamo usati, come medicamenti, varii celebri vini, come il Malaga, il Madera, il Porto, il Xeres, il Marsala, il Barolo, lo Champagne, il Lunel, il Mosella, ecc. ecc. Anzi, più che medicamento, in questo caso il vino è usato come nutrimento dei malati, perchè esso è l'unica sostanza che non richiede lavoro agli organi digerenti, che facilmente assorbito e che facilmente si ossida, fornendo al malato la energia necessaria.

Troviamo lodato da molti autori l'uso del vino nella cura della pellagra; come pure, anche a grandi dose, durante le febbri alte, per supplire, in parte, le grandi perdite che fa l'organismo; lo vediamo usato dai medici come deprimente dell'attività cerebrale del malato; per modo che il malato che ne usa prova un senso di benessere ed una diminuzione delle sue apprensioni.

Vediamo Friedberger, Cionini, Maragliano, Gruber affermare che l'alcool diluito somministrato in dosi isolate nei primi periodi delle malattie infettive giova assai, perchè determina un aumento delle sostanze immunizzanti; il che, per vero dire, non accade più, se l'organismo è avvezzo agli alcoolici, fatto che spiega come i beoni resistano sì poco alle infezioni.

E non solo nelle infezioni ma secondo Gruber, anche contro il morso dei serpenti è utile il vino, il che dà ragione alla vecchia usanza mangiara, di curare i morsi delle vipere con una bevuta di grandi bicchieri dell'ottimo vino ungherese, fino a raggiungere l'ubbriachezza.

Il *vin brulè* ed il *grog* non sono essi ottimi sudoriferi? Che più?

Il vino è la sostanza che meglio disinfetta l'acqua da bere Ciò risulta alle esperienze di Pick e poi da quelle di Sabrazés e Marcandier, pubblicate nel XXI volume degli *Annales de l'Institut Pasteur*. Secondo questi autori, per esser sicuri di uccidere i bacilli del tifo contenuti nell'acqua, bisogna annacquare il vino, se bianco sei ore prima, se rosso dodici ore prima del pasto, avendo il vino bianco azione antisettica molto più spiccata, che non quello rosso.

Ancora: secondo un professore d'igiene dell'Università di

Friburgo, Max Schottelius, anche gli astemi usano alcool senza saperlo, poichè il pane fresco ne contiene il 0,5%; anzi sarebbe questo il segreto del piacevole sapore del pan fresco.

Il dottor Van Veuten interrogò 115 letterati e poeti tedeschi riguardo alle loro bevande e ne trovò solo 4 perfettamente astemi; gli altri bevono tutti moderatamente, sebbene 23 di essi affermino di non bere alcoolici altro che in speciale occasioni festive.

Regnault e Nazade pubblicarono nella *Revue* un'inchiesta consimile fatta fra letterati, artisti e scienziati francesi. *Minerva* di Roma, che riassunse lo studio, così scrive nelle conclusioni: « Fra tutti gli scrittori e gli artisti consultati non se n'è trovato uno che faccia uso abituale di bevande alcooliche... La maggior pare degli scrittori e degli artisti che hanno partecipato a questo *referendum* bevono invece del vino; alcuni anzi ne sono partigiani ferventi ».

In Italia due scrittori d'altissimo valore, il De Amicis e il Carducci erano rispettabili bevitori di vino.

Insomma è sempre questione di quantità. Bisogna distinguer l'uso degli alcoolici, anzi del vino, dall'alcoolismo, come si distingue l'uso dell'utilitissima morfina dal mornifismo, per usare una frase felice del Maragliano.

E concluderò una buona volta. Concluderò dicendo, che non è giusto che gli apostoli della temperanza mostrino solo un lato della questione, come generalmente fanno.

Io qui ho voluto, per rapidi cenni, e coll'autorità di insigni scienziati, mostrare il rovescio della medaglia. In una causa buona non si deve introdurre l'inganno, pur di vincere. E' questa la vera maniera di distruggere la logica morale.

Il vino, usato in dosi moderate, è nutrimento ed è medicamento.

Qualunque sostanza, quando sia usata in quantità od in concentrazione troppo grande, arreca danno all'organismo.

Questo è del vino, com'è del caffè e del the, ai quali nessuno mai pensò di far la guerra.

Dott. ARTURO ALY-BELFADEL

I prodotti nazionali erboristici alla Fiera di Milano

Il Padiglione « Arnaldo Mussolini » della Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori, ha accolto quest'anno la prima Mostra corporativa dei prodotti nazionali erboristici e del sottobosco, organizzata sotto l'alto patronato di S. E. l'onorevole Achille Starace.

La mostra delle piante officinali e dei prodotti del sottobosco è stata chiamata corporativa, perchè ispirata al concetto di vera e propria collaborazione fra le varie attività che contribuiscono alla preparazione del prodotto finito, che viene ritirato e consumato dal pubblico.

In conclusione, più che una esposizione di prodotti la Mostra è una dimostrazione, per tutti gli interessati alla produzione, del modo nel quale, dalla effettiva e intima collaborazione si può perfezionare ogni lavorazione, con reale risparmio di tempo e di lavoro, migliorando nello stesso tempo il prodotto finito.

Le piante medicinali esotiche e quelle indigene. — Quando tutto lo scibile umano si concentrava nel bacino del Mediterraneo, con Atene e Roma in testa al movimento scientifico mondiale, non si poteva parlare di piante esotiche, inquantochè tutta la produzione delle piante medicinali veniva portata sul mercato di Roma, di dove poi era diramata in ogni direzione del vasto Impero.

Una vera importazione di piante spontanee e coltivate sotto climi assai diversi dal nostro si comincia a notare sulla fine del Medio Evo, quando i naviganti e i commercianti delle Repubbliche italiane incominciarono ad introdurre in Patria le droghe esotiche di cui si vantavano le virtù curative.

Venezia diventò il centro del commercio delle droghe medicinali dell'Oriente e ne mantenne il primato fino a che, per la scoperta dell'America e l'espansione coloniale olandese, questo primato non passò prima all'Olanda e in seguito all'Inghilterra

Furono specialmente i Missionari ed i medici coloniali che appresero dagli indigeni ad usare le droghe di quelle lontane regioni nella cura delle più svariate malattie. Diffusosi l'uso di esse in Europa, ne fu fatto uno studio particolare, ne fu esaminata la composizione chimica e venne indagata la ragione delle loro caratteristiche proprietà farmacologiche.

La medicina, sempre alla ricerca del nuovo, fece proprio questo materiale dotato di tante e diverse virtù, anche perchè mediante il suo uso poteva circondare di mistero l'arte sanitaria, che sarebbe stata assai poco considerata dalle masse con l'impiego di piante officinali comuni e alla portata di qualsiasi raccoglitore.

Così, mentre le piante di origine asiatica, africana ed americana trovano ancor oggi larga applicazione in medicina e se ne conosce a fondo la composizione chimica, le più comuni piante nostrane, usate sempre con vantaggio ma con criteri empirici da vecchi contadini e montanari, non sono conosciute quasi per nulla e non vengono più prescritte che assai raramente.

Putroppo il merito di aver chiamato in onore molte piante — di cui scrissero specialmente i nostri Mattioli e Castor Durante — spetta ora ai francesi e ai tedeschi, mentre il primato sarebbe da noi facilmente ripreso solo ristudiando i vecchi libri degli italiani ricordati, che sono il punto di partenza degli studi degli stranieri contemporanei.

Durante il blocco continentale degli inglesi nel periodo napoleonico furono improvvisamente chiusi tutti i porti del Mediterraneo, cosicchè non fu più possibile rifornirsi di quelle droghe esotiche che la moda di allora rendeva indispensabili Vista l'impossibilità di approvvigionarsi di piante esotiche e la consuetudine seguita dai medici nel prescriverle regolarmente con grande disappunto e pregiudizio degli ammalati che non potevano più procurarsele, il prof. Michele Tenore, Direttore dell'Orto Botanico di Napoli, scrisse un trattarello del quale non volle neppure figurare come autore per segnalare ai medici le piante indigene che dimostrano azioni assai affini alle corrispondenti delle piante di origine esotica. Leggendo uno dei pochi esemplari che ancora ci rimangono del volumetto, si può ammirare l'accuratezza del lavoro compiuto dal Tenore e si può arrivare alla conclusione che, anche in questo periodo di contingentamento delle importazioni, non sarà impossibile indirizzare la classe medica ad una radicale sostituzione del materiale esotico normalmente usato con piante medicinali indigene. Per iniziare il lavoro dimostrativo e convincente servirà assai la prima Mostra Corporativa Erboristica, dove le nostre piante medicinali vennero segnalate per le loro proprietà e la loro azione farmacologica, dimostrandone la facilità di applicazione e l'abituale uso che ne viene fatto attraverso specialità medicinali.

Se il lavoro dimostrativo della Mostra verrà considerato niente altro che un punto di partenza per lo sviluppo di un vasto programma di sostituzione delle piante esotiche con le nostre piante indigene, quello che ora sembra un'utopia potrà essere la realtà di domani. Dovranno essere mobilitate a questo scopo tutte le forze che in fascio partecipano corporativamente alla manifestazione, dal raccoglitore al commerciante, dal chi-

mico al farmacologo, dal medico al produttore di specialità farmaceutiche, per arrivare a quel pubblico profano, il quale, osservando le mosse degli animali guidati dall'istinto, ha sempre cieca fede nelle virtù delle piante officinali che crescano da noi.

Poichè l'armonia del Creato viene dal perfetto equilibrio di forze contrastanti, è logico pensare, come pensavano gli antichi filosofi dell'antichità, che dove alligna un morbo deve trovarsi il rimedio, perchè il morbo è perdita di equilibrio che prevalenza di una forza sulle altre, equilibrio che deve ritrovarsi in altra forza che contrasti ed annulli il prevalere della prima.

La manifestazione di Milano. — E' necessario illustrare brevemente il programma che si propose la manifestazione. Le statistiche doganali registrano annualmente una ingente importazione di piante medicinali, tanto di origine esotica, quanto di origine indigena; da questi quantitativi son ancora esclusi, perchè registrati sotto altra voce, tutti i prodotti derivati da dette piante, quali gli alcaloidi e i glucosidi che sono importati nella quasi totalità del loro consumo, le essenze, molti estratti, nonchè un lungo elenco di specialità medicinali preparate a base di derivati delle piante medicinali.

La cifra raggiunta da questa importazione supera ogni anno i 100 milioni di lire, come fu dimostrato in una brillante monografia allegata alla relazione del'ex Ministro dell'Agricoltura prof. Giacomo Acerbo, quando venne presentato alla Camera il disegno di legge per la produzione e la raccolta delle piante officinali.

E' veramente doloroso il dover attingere alla produzione estera per il rifornimento normale della Nazione, quando, con una razionale organizzazione di raccolta e di cultura potremmo in breve tempo, oltre che bastare a noi stessi, metterci anche in condizione di produrre per altri paesi, o almeno per quelli che hanno un clima diverso dal nostro e tale da non permettere lo sviluppo di tutte quelle piante che in Italia crescono abbondanti.

Scopo della Mostra è stato quello di far vedere agli interessati quali sono le piante officinali che crescono spontanee in Italia, quali sono quelle che regolarmente si coltivano o si potrebbero coltivare, di indicare le località nelle quali di preferenza prosperano ed abbondano, quali sono le parti di queste piante che trovano applicazione nella medicina, nella liquoreria, nella produzione di essenze e nell'industria in generale, quali sono le esigenze rechieste dai consumatori e come si presentano le parti delle piante negli imballi che comunemente si ritirano dal commercio.

Questa pratica dimostrazione gioverà assai alla classe agricola che ha intenzione di dedicarsi alla raccolta ed alla coltivazione delle piante officinali. Questa classe, già al primo momento della raccolta, si troverà così in grado di fare il primo scarto nella lavorazione, sapendo benissimo come la presenza delle più banali impurezze determina quasi sempre una declassazione della merce. La Mostra avrà insegnato inoltre agli agricoltori più avveduti e più intelligenti come convenza scegliere e catalogare il prodotto raccolto, per valorizzarlo ed ottenere il maggior compenso.

Con la constatazione precisa della materia, secondo la quale i prodotti erboristici vengono portati sui mercati internazionali nei loro caratteristici involucri — giacchè furono fatte mostre ed imballi originali di piante indigene — avremo elementi per studiare imballaggi tipici italiani, atti a far conoscere d'acchito il contenuto agli acquirenti stranieri, evitando il pericolo, più volte verificatosi, che venga gabellato per italiano il prodotto di scarto d'altra origine, mentre sotto diverso imballaggio trovano favore fra i consumatori i veri prodotti italiani.

La dimostrazione delle possibilità di applicazione nelle varie industrie delle piante officinali e dei prodotti del sottobosco avrà servito ad illuminare gli agricoltori sulla possibilità di consumo di questo materiale, mentre le notizie dei prezzi daranno la reale sensazione dei vantaggi che si possono ricavare dalla utilizzazione di un materiale spontaneo, in gran parte trascurato ed abbandonato alla fatale distruzione.

La Mostra, in questa prima manifestazione, venne limitata a poche piante; specialmente a quelle per cui l'Italia è già nota sui mercati internazionali, quali lo *zafferano*, di cui è rinomatissima la qualità della provincia di Aquila, la *manna*, la cui produzione mondiale è quasi limitata alla costa settentrionale della Sicilia, la *senape*, nota nella pregiata varietà di Puglia il *bergamotto*, che trova sviluppo soltanto nella provincia di Reggio Calabria, ed altre piante, la cui qualità è molto apprezzata, senza che l'Italia ne sia quasi l'esclusiva produttrice, code ad esempio la *gramigna* del Veneto, la *digitale* sarda, la menta piperita del Piemonte, l'*iris* della Toscana e del Veneto ed altri ancora, che già i nostri agricoltori abitualmente raccolgono con cura e mettono in commercio sui mercati stranieri.

Limitato lo studio a pochi prodotti, si potè così facilmente richiamare l'attenzione dei visitatori italiani e stranieri, raggiungendo lo scopo che era nella mente degli organizzatori, e cioè quello di creare in Italia una nuova attività industriale sul materiale agricolo, sfruttando la limpidezza del nostro cielo e il calore del nostro sole.

R. E. PORTER.

L'imposta di consumo sul vino

Chiarimenti Ministeriali

Vengono segnalate due risoluzioni importanti in materia di esenzione dalle imposte di consumo sul vino, recentemente emesse dal Ministero delle Finanze, su quesito prospettato dalle organizzazioni sindacali competenti: — 1) L'esenzione dall'imposta di consumo emessa per la rimanenza di vino prodotto dai coloni e mezzadri e dagli stessi trasportata altrove, in occasione del passaggio da un'azienda a un'altra, non può non ritenersi applicabile anche nei confronti dei produttori che smettano la conduzione diretta dai propri fondi dai quali il vino è stato ricavato, per assumere, in altro Comune la conduzione a mezzadria di un altro fondo, tenuto conto che nella specie, trattasi di produttori che non cessano di essere tali per il fatto del trasferimento da uno ad altro podere. — 2) L'agevolazione consentita a favore degli esercenti al minuto di vino, e cioè il pagamento dell'imposta di consumo in rapporto ad ogni singolo fusto di vino destinato alla vendita, è da ritenersi ammissibile anche nei confronti dei produttori autorizzati alla vendita al minuto del vino ricavato dai fondi proprii o da essi coltivati, tenuto altresì conto del particolare trattamento previsto per i detti produttori dal tuttora vigente regolamento generale daziario.

Attribuisce la sua longevità al vino italiano

Abbiamo da Birmingham: — Nel sessantesimo anniversario della nascita di uno dei suoi figli più giovani, mrs. Annie Spano, di 103 anni, ha detto che attribuisce la sua longevità al fatto di aver sempre perferito bere del buon vino italiano anzichè dell'acqua. Mrs. Spano, nonostante la sua età così eccezionalmente avanzata, si mantiene in buonissima salute.

FERFOR Concime completo medicato
(Formola del Dott Prof. TEODORO FERRARIS)

CURIAMO LE PIANTE!

Cure alle piante in maggio

Il mese di maggio esige dall'agricoltore la massima attività nella protezione delle piante coltivate dai numerosissimi nemici, contro i quali soprattutto la tempestività di operazione e la prontezza di intervento sono coefficienti fondamentali di vittoria.

La buona riuscita per molti raccolti è collegata alle cure razionali e ben condotta, applicate alle culture in questo periodo.

Nei campi a cereali, oltre ad eseguire una accurata scerbatura, i cui vantaggi son troppo evidenti per doverli ricordare agli agricoltori, si deve vigilare sul presentarsi di piante deperenti per *mal del piede* o per infestazione della *mosca del grano* (*Chlorops taeniopa*), che sciama ai primi del mese e contamina con le sue uova la base delle spighe. La larva scende ad incrisalidare nell'ultimo intermedio e va eliminata bruciando i culmi infetti od almeno le stoppie subito dopo la mietitura.

Si dia caccia collettivamente ai maggiolini, man mano che sciamano dal terreno, per evitare la deposizione di uova e quindi i danni triennali delle larve nasciture, ben più gravi di quelli apportati al fogliame dagli adulti.

Nel frutteto sono indispensabili e misure protettive contro le varie tignole dei frutti, cioè quella del pero e del melo che può attaccare anche l'albicocco in seguito (*Cydia pomonella*), la *tignola orientale* del pesco, dannosa ai germogli ed ai frutti anche del mandorlo, susino, ciliegio ecc. (*Laspeyresia molesta*). Contro quest'ultima sono consigliabili mezzi di lotta meccanici, che consistono nel tagliare gli organi contenenti le larve dell'insetto.

In questo mese si debbono perciò, soprattutto nei pescheti, e nei vivai di peschi. recidere i germogli che si presentano afflosciti pochi centimetri al disotto delle punte.

Fare il taglio troppo tardi, cioè quando i germogli sono già secchi, è inutile, perchè le larve li hanno già abbandonati. Per poter nel minor tempo possibile passare molte piante si faccia uso di forbici leggiere inastate, evitando l'impiego di scale che complicano l'operazione. I germogli tagliati si raccolgono in un secchio, per bruciarli tutti insieme, prima che ne sfuggano le larve.

Questa tignola orientale, dannosissima per i suoi costumi e per le numerose generazioni (in Italia pare ne possa avere anche cinque) minaccia talmente di diffondersi, che con Decreto 12 febbraio 1935-XIII il Ministero per l'Agricoltura e le Foreste ne ha resa obbligatoria la lotta nelle province di Bologna, Ferrara, Padova, Verona, Treviso e Venezia.

Per la *tignola*, o *vérme delle mele e delle pere*, si applichi la lotta chimica irrorando i frutticini (a partire dal massimo sfarfallamento), presso il peducondolo e presso i residui calicinali, con soluzioni di composti arsenicali a 0,5%, oppure con solfato di nicotina e sapone (*Monital* al 2%).

Si dia caccia alla temibile mosca delle frutta (*Ceratitis capitata*) ed alla mosca delle ciliegie (*Rhagoletis cerasi*) mediante trappole catturatrici (1 ogni 2 piante) cioè bottiglie di vetro a fondo sollevato ad imbuto e collo largo 5 cm., munito d'un foro d'entrata di 1,5 cm., le quali non permettono più l'uscita degli insetti sollecitati ad entrarvi dalle sostanze attrattive contenutevi, come soluzione acquosa di melassa al 10 %, o meglio di aceto al 20%. La bottiglia si sospende ad un ramo mediante un gancio, connesso a sua volta ad un coperchio metallico, avvitato alla parte superiore della trappola. Non disponendo di simile trappole la cattura pu- farsi richiamando gli insetti in bacinelle di alluminio sospese ai rami mediante tra fili di ferro zingato.

La lotta dà risultati brillanti purchè adottata da tutti i proprietari delle diverse zone infestate dai temibili ditteri, come del resto, si sa, avviene per la lotta analogà contro la *mosca degli ulivi*, che dovrà iniziarsi in questo mese, contro la generazione madre.

Contarinia pirivora ed *Hoplocampa brevis* sono rispettivamente la mosca e la tentredine delle perine, le quali vanno combattute con la raccolta e distruzione dei frutticini colpiti, cioè anormalmente turgidi per le numerose larve di mosca che contengono, oppure con chiazza livida e odore ingrato di cimice.

Il *mal bianco* del pesco e degli altri fruttiferi si cura con le semplici solforazioni, il *mal della bolla* (*Taphrina deformans*) nei peschi, con poltiglia bordolese a 0,25%.

Un trattamento ai peri, meli, cotogni con poltiglia cuprocalcica all'1 % è bene sia eseguito a prevenire e combattere la *ticchiolatura* e l'annerimento dei germogli.

Nei vigneti si continui nella lotta anticrittogamica, regolata sempre sulle vicende climatiche favorevoli allo sviluppo della *peronospora* e dell'*oidio*, cioè quelle che preparano un ambiente caldo-umido.

La protezione dei grappoli è ottenuta meglio dall'uso di solforazioni ramate al 2-5%, che da quello della poltiglia bordolese.

Inoltre è necessaria la difesa contro le tignole dell'uva di prima gnerazione, fatta con irrorazioni di soluzioni al 0,5% di composti arsenicali, oppure con solfato di nicotina e sapone (Monital al 2%).

Nell'orto devesi prevenire la *peronospora* delle insalate, dei carciofi ed in *giardino* quella delle Composite (Fiordaliso, *Centaurea, Crysantemum*, ecc.) mediante irrorazioni cupriche leggerissime sulle prime e cupro-calciche normali sulle seconde.

Si estirpino le piante infestanti che ospitano le *pulci di terra* la *mosca dei sedani*, insetti dannosissimi, che passano a devastare le coltivazioni ortensi. Si effettui una regolare innaffiatura del terreno, il che concorre a tener lontane le *Altiche*.

Per evitare verso la fine del mese la deposizione delle uova per parte del *Punteruolo dei cavoli* (*Centorrhynchus*) è opportuno scalzare le piante e bagnare il colletto con latte di calce denso, oppure polverizzarle con una miscela di solfo (20 parti), gesso (40 parti) e fuliggine (40 parti).

Su tutte le piante dell'orto e del giardino, come su tutti i fruttiferi va coninuata la lotta diligente contro i gorgoglioni, specialmente sugli apici vegetativi. Serve assai bene il solfato di nicotina oppure il Monital, se gli afidi sono cerosi.

Dr. VIRGINIA BONGINI

Maggio nell'oliveto

In questo mese intensa dev'essere l'attività dell'olivicoltore per difendere i propri olivi dagli attacchi dei vari parassiti.

Contro la *fumaggine* — prodotta da un fungo che quasi sempre è legato alla presenza di cocciniglie — si deve fare entro la prima decade del mese, al momento dello schiudersi delle larve della nuova generazione, una irrorazione con una delle seguenti miscele insetticide:

Sapone molle di soda o potassa	kg. 2 a 2,5
Creolina commerciale	» 1 » 1,50
Zolfo	» 5

Acqua fino al volume di litri 100 (Loriente) oppure:

Sapone nero	kg. 1
Solfato di rame	» 1
Petrolio	» 4

Acqua fino a litri 100

Altra miscela consigliabile, da somministrare col solito metodo dell'irrorazione, e che ha il vantaggio di difendere contemporaneamente l'olivo dagli attacchi del Cyloconium e dalla fumaggine, è la seguente:

Soluzione all'1 per cento di *solfato di rame* a cui si aggiunge, fino a saturazione dell'acidità, *polisolfuro* o *supersolfo*.

Contro la *tignola*. Un'accurata irrorazione verso la fine di maggio con *poltiglia bordolese* alla quale si aggiungono grammi 700 di *arseniato di piombo* serve per avvelenare le larve della seconda generazione.

Si può anche consigliare la *poltiglia solfocalcica* al 4-6 per cento, in *soluzione acquosa e* mescolata con la comune *poltiglia bordolese*.

Altri consigliano la soluzione acquosa di *arsienato di soda* al 2 per cento o di *arseniato di potassio* all'1 per cento.

Contro il *Punteruolo*. Raccogliere ai primi di questo mese e bruciare o ruscare al forno tutto il legno derivato dalla potatura e che trovasi ancora nell'oliveto.

E' verso la metà di maggio che la ninfa del punteruolo si muta in insetto perfetto e occorre quindi procedere prima di allora alla distruzione del legno.

Contro il *Fleotripide*, di qualche efficacia sono risultate le irrorazioni con la seguente miscela:

Estratto fenicato di tabacco . . .	kg.	1,500
Polisofuro di potassio o sodio . . .	»	0,250

Per renderla più efficace sugli insetti perfetti, il prof. Bonuccelli elevò il quantitativo del polisolfuro a kg. 0,400 e vi aggiunse anche kg. 2 di sapone molle.

R. LUPI.

Fra riviste e giornali

IL DIRADAMENTO DEI FRUTTI. — Una delle pratiche che oggi è più da consigliarsi ai frutticoltori è quella del diradamento dei frutticini. La pratica è indispensabile in quelle annate in cui fruttiferi sipresentano con una produzione molto abbondante. Il diradamento non è a credersi che dia sempre ottimi risultati. In certe annate anche di forte fioritura si ha una allegazione bassissima perchè cause avverse si riscontrano nel periodo della medesima; è quindi ovvio far presente che in simili annate il diradamento è inutile in quanto è già stato fatto dalla natura. In diverse ricerche fatte personalmente sul pesco e sul pero ho potuto notare che la percentuale di allegagione è molto varia; per il pesco in annate favorevoli và a seconda della varietà, dal 25 al 50 per cento dei fiori, mentre per il pero è più bassa e scende a circa il 15 o 20 per cento. In annate poco favorevoli, specia mente per il pesco, dette percentuali scendono anche sotto il 10 ed il 15 per cento.

(*L'Agricoltura Romagnola*)

LE BIETOLE .. — ...hanno sofferto in molte località sul nascere per i venti che hanno fortemente spirato in questi ultimi giorni e per la mancanza di pioggie, ciò che ha indurito la terra in superficie. Spetta ora all'agricoltore di rimediare con le diligenti operazioni colturali. Sarchiare quando il terreno è asciutto è la pima operazione da compiere le tenere piantine, che fanno fila, si sentiranno sollevate dalla morsa che le stringe. Subito dopo occorre operare il diradamento, che non deve essere ritardato, scegliendo con pazienza le piante più vigorose. L'ingordigia non fu mai apportatrice di risultati. Lasciare le opportune distanze tra bietola e bietola significa dare a ciascheduno il suo. Diversamente... i bieticoltori se ne accorgeranno al raccolto.

(*Il Coltivatore*).

CONTRO LA TIGNOLA ORIENTALE DEL PESCO. — E' vicino il momento in cui i nostri coltivatori di peschi dovranno iniziare la lotta contro la tignola orientale del pesco, lotta che, come è noto, è obbligatoria per tutti. Nella imminenza della stagione che matura la prima generazione dell'insetto a combattere, giova ripetere quanto a scritto in una sua opportunissima circolare il prof. Grandi, del R. Istituto di Entemologia agraria di Bologna.

« *Il segreto della buona riuscita della lotta sta nella cura, nella continuità e nella tempestività della sua esecuzione. Se la raccolta non è fatta (e ripetuta) con diligenza e con regolarità e particolarmente se non è esequita con oculatezza durante la prima o le prime generazioni della farfalla, i risultati che si ottengono inavvertibili, scoraggianti. La lotta deve essere esequita da tutti gli agricoltori dei fruteti invasi, anche dai vivaisti e altresì da coloro che, possedendo un piccolo o piccolissimo numero d piante, possono non preoccuparsi o disinteressarsi della decimazione del prodotto. La negligenza, la neghittosità e la incomprensione di alcuni non danneggiano solo e sempre i loro raccolti, ma frustrano gli sforzi e il lavoro degli altri e particolarmente quello dei vicini* ».

(*La Gazzetta del Contadino*)

LA BRINA NEGLI ORTI. — Anche negli orti non mancarono inconvenienti che si spinsero fin sotto le aiuole meglio riparate dai cannicci. Le *Patate primaticce* di prima semina che già erano in quattro - cinque foglie ebbero tutto il sistema fogliare distrutto. Il loro pregio di precocità è alquanto compromesso perchè il riscopio dei nuovi germogli richiederà 8-10 giorni di tempo che si ripercuoteranno nella raccolta del prodotto.

Il Nitrato di soda a di Calcio è in questi casi, provvidenziale. Sparso subito nella dose di 10 kili per ogni 1000 *metri quadrati* corrispondenti a 25 kili per miaro favorisce il pronto sviluppo dei nuovi germogli e la vegetazione riprende guadagnando in tempo e in vigore.

I Cetrioli già deposti nelle pozzette in pien'aria, anche se tutt'ora verdi ma colle fogliette cotiledonari indurite e colla punta leggermente arricciata ed ingiallita dal freddo, è meglio sacrificarli e rinnovarne immediatamente la semina. L'esperienza ha ormai largamente dimostrato che le piante di seconda e terza semina arrivano al prodotto più presto e più vigorosamente di quelle di prima semina colpite dal freddo o da contrarietà che ne abbiano ostacolato lo sviluppo nelle prime fasi della vita.

Fagiolini. — Se il gelo ha distrutto del tutto o in parte le fogliettine, sarà utile una sarchiatura con leggera nitratura (1 kilo di nitrato per ogni 100 mq.). Però chi ha disponibilità di seme, farà bene a riseminare dove la meteora ha infierito di più.

Zucchini. — Qui il danno del gelo è stato meno sentito. Anche per questi però è consigliabile una leggera sarchiatura con spargimento localizzato sulle pozzette, di 600 grammi di Nitrato di Calcio per ogni mq. di coltura.

(*L'Agricoltore Veneziano*).

RIFERMENTAZIONE PRIMAVERILE PER ELIMINARE LA VENA DI DOLCE. — Taluni vini arrivano a primavera con una persistente vena di dolce che è ora utile far scomparire allo scopo anche di stabilizzarli prima del periodo caldo. Ecco come si consiglia di operare: Si aggiungano al vino gr. 20 circa di sali nutritivi a base di fostati (monocalcico e bipotassico i più indicati). Detti sali si fanno sciogliere in un po' di vino tiepido e poi si aggiungano al vino a più riprese per consentire una sicura amalgamazione. Ciò fatto *a parte*, si prepara un lievito di fermenti puri ed attivi destinato a far riprendere il moto fermentativo del glucosio rimasto indecomposto nel vino. A questo scopo 1 tubetto o 2 di *fermenti selezionati in gelatina* (chiedere quelli adatti per rifermentazioni e per vini alcoolici) si spappolano in pochi centimetri cubi di vino, *a freddo*, e si gettano entro un piccolo recipiente in cui vi sia qualche kg. di mosto concentrato d'uva diluito con del vino, oppure del filtrato dolce desolforato, o uva da governo rinvenuta nel vino, ecc. Quando questo lievito è entrato in piena fermentazione lo si aggiunge all'intero quantitativo di vino da rifermentare procurando che la rifermentazione avvenga ad una temperatura ambiente di 16-18°.

(*Il Progresso Vinicolo*).

UNA MALATTIA DELLE BARBABIETOLE. — E' questa una malattia, causata da un batterio, il « Bacterium tumefaciens », batterio che si trova nel suolo e appena una radice è intaccata dalla zappa, esso penetra all'interno a traverso la ferita producendo l'alterazione della quale discorriamo. Le barbabietole attaccate restano piuttosto piccole e il loro contenuto in zucchero è inferiore della metà di quelle a sviluppo normale Inoltre vi è il timore che alimentandone il bestiame tali radici possano portargli nocumento alla salute; certo è stato rilevato che delle vacche dopo aver ingerito tali barbabietole sono rimaste affette da diarrea. Per lo più il male non si verifica che in alcune barbabietole isolate, che si avrà dunque sollecita cura di distruggere immediatamente tanto più perchè il « Bacterium tumefaciens » non attacca solo le barbabietole ma si diffonde attaccando anche i giovani alberi, producendone la morte.

(*Italia e Fede*).

= ECHI DI CRONACA AGRARIA =

IL PREMIO AI PRODUTTORI DI BOZZOLI. — Sarà concesso per la stagione 1935 nella misura di lire una per ogni chilogramma di bozzoli freschi mercantili prodotti nel Regno e depositati presso essicatoi cooperativi. Il premio sarà liquidato dall'essicatoio all'atto del ricevimento in consegna dei bozzoli freschi, secondo le norme stabilite nel R. Decreto-Legge 25 febbraio 1935-XIII n. 305 pubblicato nel n. 83 della « Gazzetta Ufficiale » del 9 aprile.

L'UTILIZZAZIONE DELLA CANAPA. — Le varie iniziative promosse dalle sezioni Massaie Rurali hanno raccolto larghe adesioni fra gli agricoltori e le organizzazioni agricole di tutta Italia. Allo scopo di rendere maggiormente profittevoli le riunioni di propaganda pratica fra le massaie, la Federazione Nazionale dei Consorzi per la difesa della canapicultura e il Consorzio industriali canapieri hanno volonterosamente concorso offrendo un largo campionario di tela, tovaglie, tovaglioli, lenzuola, e altri capi destinati all'uso familiare. Il campionario che comprende tutti i tessuti di pura canapa, ha servito soprattutto per documentare una parte dei grandiosi sviluppi che ha assunto l'utilizzazione della canapa in tutte le branche della produzione tessile.

L'ASTA DEI VINI A SIENA. — L'organizzazione della grande rassegna enologica che si svolgerà a Siena dal 3 al 18 agosto prossimo continua con ritmo crescente.

Una importante novità avremo in questa seconda edizione della manifestazione senese con la contrattazione dei vini tipici mediante il sistema delle aste.

La nuova forma di vendita sarà certamente di efficace richiamo per i compratori italiani e stranieri, tanto più che offrirà ampie garanzie di serietà e d'importanza.

Così durante il periodo della Mostra Mercato, in determinati giorni, saranno chiamati a raccolta i compratori dei vini tipici ai quali veranno presentati i campioni delle partite di vino messe all'incanto, partendo da un prezzo base fissato dal venditore.

MEZZO MILIONE DI QUINTALI DI GRANO IMPORTATO DALLA FRANCIA. — E' stato perfezionato in questi giorni un contratto fra i rappresentanti della « Safni » ed il Governo francese per la importazione in Italia di mezzo milione di quintali di grano. Le spedizioni sono in corso. Pendono trattative per l'importazione di un altro mezzo milione di q.li.

I TESSUTI DI LINO POTRANNO COSTARE QUANTO QUELLI DI COTONE? — Un canadese avrebbe recentemente ideato un nuovo mezzo di lavorazione del lino che permetterebbe un radicale mutamento negli attuali processi per la fabbricazione, sì da ridurre notevolmente su di un livello di diretta concorrenza con il cotone. Il nuovo processo ridurrebbe a sole dieci ore il periodo per la macerazione della pianta; esso comprende anche radicali innovazioni nella pulitura della fibra e si afferma che gli scarti verrebbero ridotti al minimo. Il filato sarebbe particolarmente idneato per la sua abbinazione al cotone producendo in tal guisa un tessuto di pregio ad un costo non superiore a quello dei semplici tessuti di cotone. Nessun dettaglio tecnico è stato reso di pubblica ragione.

LA GIORNATA DEL GELSO. — La Giornata del gelso organizzata in centinaia di Comuni dell'Opera Nazion. Dopolavoro con l'attiva collaborazione dell'Ente Nazionale Serico, ha dato luogo ad importanti manifestazioni di propaganda per la gelsicoltura. In moltissime provincie i tecnici delle Cattedre Ambulanti d'Agricoltura hanno illustrato il significato della cerimonia incitando gli agricoltori ad allevare i bachi e mettendo in rilievo i recenti provvedimenti del Governo fascista in favore dei produttori di bozzoli.

SULL'IMPORTANZA ECONOMICA DELLA BACHICOLTURA ITALIANA. — In occasione della giornata del gelso, il dott. G. Bagnoli della Cattedra di Mantova, ha detto che la entità degli impianti si può approssimativamente calcolare nelle cifre che seguono: — L. 500 milioni patrimonio gelsicolo, stimato in 100 milioni di alberi; — L. 600 milioni per locali per attrezzatura per la coltivazione dei bachi; — Lire 25 milioni per la produzione seme bachi; — L. 100 milioni per impianti di ammasso stufatura e magazzinaggio; — L. 100 milioni per 50.000 bacinelle di filatura; — L. 75 milioni per 1.500.000 fusi di torcitura; — L. 100 milioni per 24.000 telai di tessitura; — L. 150 milioni per impianti di tintoria, appretto e stampa; — L. 100 milioni per impianti di lavorazione dei cascami; — L. 10 milioni per stabilimenti di stagionatura. — Totale: Un miliardo e 760 milioni di lire. Cifra davvero imponente.

LA VIGILANZA DEI COMITATI INTERSINDACALI SUI PREZZI DI VENDITA. — L'ultimo « Foglio di disposizioni » del Segretario del Partito contiene alcuni precisi avvertimenti a tutti i Segretari Federali, acciocchè esercitino un'opera quano mai vigile ed attenta sui prezzi dei generi di recente contingentati. S. E. ha detto esplicitamente che « la pia attenta e continua vigilanza deve essere esercitata, anche dai Comitati intersindacali, su tutti i generi, sia per quanto si riferisce alla vendita al minuto ed all'ingrosso, sia per quanto si riferisce ai prezzi di produzione. I consumatori devono collaborare con noi segnalando gli abusi, che si tenta di giustificare anche con notizie allarmistiche, assolutamente infondate. Poichè tutto ciò che è autentico disfattismo dei più gravi qualche energico intervento non potrebbe che esser salutare ».

VENDITA DIRETTA PRODOTTI AGRICOLI. — Una interessante sentenza è stata emessa dal Pretore di Como, il quale ha sancito quanto da questa Unione è stato più volte sosenuo. Il caso riguardava un agricoltore di Aggiate, il quale era stato contravvenuto per aver venduto frutta e verdura prodotta dai suoi campi senza essere munito di licenza della Autorità di P. S. riguardante i venditori ambulanti. Il Pretore, assolvendo l'imputato, ha sentenziato che il contadino non può essere ravvisato come venditore ambulante di professione quando vende i prodotti del prorio fondo.

PER LA PEREQUAZIONE DEL DAZIO SULLE UOVA SGUSCIATE. — Rilevata al necessità di adeguare il dazio doganale di entrata sulle uova sgusciate a quello sulle uova in guscio, in relazione al fatto che tale mancato aleguamento ha grandemente favorito in questi ultimi mesi la importazione di tuorli d'uova congelati, l'Ufficio tecnico-economico della Confederazione Fascista dei Lavoratori dell'Agricoltura — riferisce l'Agenzia « Delta » — ha illustrato in una relazione al Ministero delle Corporazioni gli elementi per i quali tale importazione si è grandemente avvantaggiata appunto per effetto di un minore dazio doganale. La tratta ai tuorli d'uova congelati e quello sulle uova con guscio è stata ampiamente discussa presso il Ministero delle Corporazioni che si è reso edotto della equità della richiesta, predisponendo quindi per un ulteriore sviluppo della pratica nel senso esposto ed illustrato.

« BRESCIA AGRICOLA » — « Brescia agricola » è il titolo di un giornale agrario settimanale edite dalle Istituzioni Agricole Bresciane sotto la direzione dell'On. Dott. in Scienze Agrarie, Dante Gibertini, Deputato al Parlamento. Al nuovo confratello lombardo auguri di successo e diffusione.

RESTRIZIONI SULLE IMPORTAZIONI DALL'ESTERO. — Diamo l'elenco dei principali prodotti agricoli la cui importazione in Italia è stata facilitata con il Decreto istituente i permessi di importazione a partire dal 1 aprile. A partire da questa data non si potranno importare, tenuto conto degli acquisti fatti durante il 1934, che le seguenti percentuali: Il 15% per i cavalli, bovini, porci, pollame, olio, bozzoli, seta — il 20% per i piccioni, conigli, selvaggina, api vive, burro, marmellate, ortaggi freschi, dolciumi, frutta secca, pesci conservati, il 25% muli, asini, uova, segala, olii non di olivo, lino, iuta greggia, filati di canapa e lino, tessuti di iuta, forbici e attrezzi agricoli, macchine e locomotive, torchi, macchine per la lavorazione del latte, falci, badili, ecc. legno comune fino e compensato, sughero in turaccioli, nitrati, concimi chimici, avena, fecola e amidi — il 30% orzo, olive fresche, semi non oleosi — il 35% cacciagione, piccioni, conigli ed animali morti, formaggio, cicoria ed ogni altra sostanza da sostituirsi al caffè, miele, farine e fecole, semolino, patate, agrumi, birra, vino, acquaviti, liquori, cordami, tiglio, filati semplici di lino e di canapa, piante medicinali non polverizzate, luppolo, fiori freschi, budella. I permessi non potranno essere concessi che agli importatori in base a quanto sdoganato nell'anno precedente. La legge, la quale contiene delle disposizioni transitorie per le quali fino al 31 marzo è ammessa senza restrizioni l'importazione della merce viaggiante e già pagata, prevede l'emanazione di ulteriori provvedimenti atti a favorire delle importazioni anche extra quota succitate, a bilancio di pari esportazione.

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

UNA TROTA MADORNALE. — Nel Rheintal, in un ruscello fu pescata una gigantesca trota che probabilmente era salita dal lago di Costanza al Laichgeschaft. Aveva una lunghezza di 119.5 cm. e una circonferenza di 65 mm. L'orlo posteriore delle pinne della coda era rettilineo e misurava 31 cm Il peso del pesce ammontava a 23.25 chilogrammi. La pelle, di sfondo grigio portava macchioline nere e rosso ruggine; la carne, di tenue color rosa. Il pesce enorme era di sesso maschile, ciò ch'era facilmente constatabile dalla forte sporgente mascella inferiore.

I BAROMETRI VIVENTI. — E' universalmente noto che molti animali sono dotati di un senso particolare capace di avvertire i vicini cambiamenti atmosferici. In tal modo prima della pioggia il ragno accorcia e rende più solida la propria tela, i vermi escono dalla terra, i rondoni si aggruppano intorno ai campanili. Le rondinelle che volano in basso, quasi rasente a terra, recano la stessa profezia. Se il gallo di prateria canta stando sulla cima dell'albero è indizio di bel tempo se scende ai rami inferiori annunzia la pioggia. Se poi, durante la pioggia, si ode il canto del gufo possiamo star certi che frà poco il cielo si rasserenà e verrà il bel tempo. Ma qualche naturalista ci insegna che anche la sanguisuga può costituire un perfetto barometro vivente. Bisogna prendere un vaso di vetro contenente 60 centimetri cubi d'acqua, empirlo per tre quarti, collocarvi il poco grazioso animaletto e coprire il recipiente con una tela bianca. Bello costante: la sanguisuga resta nel fondo. Pioverà nella giornata: La sanguisuga sale alla superficie. Si avrà fra poco un vento impetuoso: la sanguisuga si muove con irrequietezza. La pioggia è imminente oppure sta per nevicare: la sanguisuga resta aggrappata all'apertura del vaso. Se poi si rannicchia nel fondo è indizio di prossima gelata.

A QUANTO ARRIVA LA FEBBRE. — Un medico della California aveva constatato presso una delle clienti una temperatura febbrile di 110 Fahrenheit, che corrisponde a ben 43 centigradi! Questa persona aveva sopportato la grave crisi senza danno, e il medico aggiungeva che era la temperatura più elevata, constatata in un essere umano senza che fosse seguita dalla morte. Il prof. Carlo Richet, nei suoi importanti studi sul calore animale, ha citato alcuni casi di temperature anche più elevate.

FIOR DI PENSIERI

— Le moderate voglie non trasportano l'animo alla fuma nè all'inquietudine perpetua, e costano poco. (*Gozzi*).

— La diplomazia è l'arte di dire qualche cosa quando non si ha nulla da dire, ed anche l'arte di nulla dire quando si ha da dire qualche cosa. (*Anonimo*).

— L'imprevisto è ciò che havvi di più divertente al mondo. (*Dumas*).

— Nel dolore poni mente alle altrui disavventure e ricordati che nascesti uomo. (*Isocrate*).

— Le donne sono deboli perchè non sono sostenute che dal cuore. (*Pitagora*).

LE RICETTE

Consigli per conservare i fiori

1° Coglieteli di preferenza la mattina presto, o la sera dopo il tramonto del sole.
2° Metteteli subito nell'acqua. Se al momento non fosse possibile, raccorciateli quando l'acqua sarà pronta.
3° Levate le foglie sulla parte dello stelo che sta nell'acqua.
4° Non stringeteli troppo nel vaso.
5° La parte dello stelo che sta nell'acqua deve essere più lunga che sia possibile.
6° Quando cambiate l'acqua, ogni giorno, raccorciate i gambi di mezzo centimetro.
7° Utilizzate preferibilmente l'acqua piovana.
8° I vasi e le coppe debbono essere pulitissimi.
9° Il taglio di gambi deve essere netto.

LA SFINGE

INDOVINELLO

Porto molti occhi e niuno di essi luce,
Che l'uomo me li preme dolcemente,
Egli mi pone in brani e mi riduce
Ad esprimer la doglia che in cor sente:
Lontano la mia voce si conduce,
Che or lieta spira ed ora amaramente
Sono muto e loquace e parlo ai cori
Il tenero linguaggio degli amori.

Spiegazione della *Sciarada* pubblicata nel precedente fascicolo: *Gira-sole*.

PER FINIRE

— Papà, perchè i gamberi vanno indietro?
— Perchè vedono in quali tristi condizioni siamo noi che andiamo sempre avanti sulla via della civiltà.

* * *

Il capitano ordina alla sua ordinanza Cretinetti di guardare quanto si è alzato il termometro.
— Nossignore — viene a dire l'ordinanza, — è sempre allo stesso chiodo.

* * *

Metodo semplicissimo per imparare in brevissimo tempo a *tenere i libri*:
«Si prendono dei libri in prestito e non si restituiscono più».

* * *

— Allora tu credi che ti sposerà?
— Ne sono sicura.
— Te l'ha detto lì davanti ai testimoni!
— No, ma non mi fa più che «regali utili»..

LA RADIO AGRICOLA

MILANO-TORINO-GENOVA-TRIESTE-FIRENZE-BOLZANO-Roma 3°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263,2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc. 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1. Bolzano: kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale

ROMA-NAPOLI-BARI-Milano 2°-Torino 2°

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271,7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 - m. 283,3 - Kw. 20 - Milano 2°: kc. 1348 - m. 222,6 - kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 - kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 - m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 18,20 comunicato dell'Istituto Internazionale d'Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

PALERMO kc. 565 - m. 531 - kw. 3.

Ogni giorno feriale: ore 13,30 bollettino metereologico - ore 20 notiziario agricolo Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

ENTE RADIO RURALE

Radioprogrammi scolastici della 1ª quindicina di maggio

Mercoledì 1 — Oreste Comparini: a) Dialogo con maggio; b) I canti della primavera.
Sabato 4 — Concorso a premio per il disegno radiofonico di Mastro Remo.
Lunedì 6 — Oreste Gasperini: I Mille.
Mercoledì 8 — G. Nicoletti Pupilli: a) Esercitazioni di canto; b) Esecuzioni corali.
Sabato 11 — Elena Lusvardi Brucco: La vecchia quercia.
Lunedì 13 — Mario Granbassi: a) In giro per l'Italia: Trieste; b) Musiche regionali.
Mercoledì 15 — Il R. Corpo dei Metropolitani.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55

I FILETTI EXTRA DI DENTICE FLORIO

PRODUZIONE SPECIALE DELLA

S. A. TONNARE FLORIO

Agenti depositari

EMILIA - MARCHE - UMBRIA - ABRUZZI - CAMPANIA - SICILIA - SARDEGNA
Inia & Di Gaetano - P. Generale Scio, 13 - TRAPANI

LOMBARDIA
Soc. An. E. Agnoletto - Via S. Lucia, 1 - MILANO

PIEMONTE
L. Viarengo - ASTI e TORINO - Docks P Nuova V Comp.

VENETO - VENEZIA GIULIA - VENEZIA TRIDENTINA
D. Coccon - Fond. d. Misericordia, 2591 - VENEZIA

LAZIO
S. di G. Piazza - Piazza dell'Emporio, 16 a - ROMA

PUGLIE - LUCANIA
L. Larocca - BARI

LIGURIA
Provincie - Genova e La Spezia: **S.C.A.S.** - P. F. Corridoni, 8-4 - GENOVA
» Imperia e Savona - **G. Lanteri** - ONEGLIA

TOSCANA
R. Del Bravo - Borgo dei Greci, 25 - FIRENZE

IN OGNI BUON NEGOZIO DI GENERI ALIMENTARI

Prof. B. MALKMUS
e TH. OPPERMANN

DIAGNOSTICA CLINICA DELLE MALATTIE DEGLI ANIMALI DOMESTICI

È la traduzione di un manuale che ha visto in Germania ben dieci edizioni e che da un trentennio costituisce una guida pratica sia per lo studente, sia per il veterinario esercente nella sua attività quotidiana.

In-8° di pag. XII-250 con tavole a colori e figure. Rilegato uso tela

Lire Venticinque

Prof. EW. WEBER

LE MALATTIE DEI BOVINI

« Si tratta di un'opera eminentemente pratica... Anche gli stessi agricoltori ed allevatori di bestiame troveranno nel libro del prof. WEBER le nozioni meglio adatte ad apprestare i necessari soccorsi d'urgenza ».

Bollettino d'Agricoltura.

In-8° di pag. XVI-406 con tavole a colori e figure. Rilegato uso tela

Lire Venticinque

UNIONE TIPOGRAFICO-EDITRICE TORINESE
TORINO 116 - Corso Raffaello, 28

Agenti in tutti i capoluoghi di provincia

AGRICOLTORI

DISTRUGGETE GLI INSETTI NOCIVI ALLE PIANTE E AL BESTIAME, USANDO I PRODOTTI ALLA NICOTINA DEL MONOPOLIO ITALIANO

SAPONE ALLA NICOTINA
ESTRATTO DI TABACCO
SOLFATO DI NICOTINA
INSETTICIDA MONITAL
prodotto integrale preparato con solfato di nicotina

OPUSCOLO ILLUSTRATIVO GRATIS
CHIEDETELO ALLA DIREZIONE GENERALE DEI MONOPOLI DI STATO IN ROMA

INDIRIZZI UTILI

Marche per bestiame

TARGHE METALLICHE per contrassegnare il bestiame.
TANAGLIE PER TATUAGGIO per bovini, ovini, suini, conigli.
MARCHE e ANELLI per avicoltura.

Chiedere listino speciale a

I. & M. BERNAREGGI
PONTE CHIASSO

Stabilimenti di avicoltura e coniglicoltura

CONIGLIERIA "REX,,
ALFIANELLO (Brescia)

Riproduttori "Rex,, di ogni colore

Listino prezzi e disponibilità gratis a richiesta

Pollicoltori

preferite nei vostri acquisti sempre le Ditte raccomandate in questa pagina

FARETE IL VOSTRO INTERESSE

ALLEVAMENTI AVICOLI GIOV. SAVORELLI - RAVENNA

Grande disponibilità di pollastre Leghorn tipo Vancouver, robuste dall'uovo grosso, a fetazione infernale, di alto pedigrée.

Pollastre Romagnole colorate di grande resa.
Tacchini americani: bronzati, neri e bianchi.
Faraone: Oche romagnole le più feconde - Anatre.

Ogni animale è allevato nella libertà dell'aperta campagna

Uova e pulcini a prezzo di mercato.

PREZZI RIDOTTI - LEALTA' - FIDUCIA

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici

CHIEDERE LISTINO

PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA

L. POCHINI - Settignano (Firenze)

Chiedere listino gratis - Volendo il catalogo illustrato franco, raccomandato spedire L. 5

ALLEVAMENTI AVICOLI
Dr. LINO ZANONI - Carpi (Modena)

LIVORNESE BIANCA selezionata
CONIGLI delle razze più pregiate da carne e da pelliccia
COLOMBI - FARAONE - FAGIANI - TACCHINI

Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Uffici ritagli giornali

L'ECO DELLA STAMPA

Via Giuseppe Compagnoni, 28 - MILANO

ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedete condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'Araldo della Stampa

legge e ritaglia tutti i giornali e riviste del Mondo

Agricoltori, Parlamentari, Commercianti, Artisti, ecc.
chiedere schiarimenti a
Piazza Campo Marzio, 3 - Telef. 65.867 - ROMA

Concimi

Liberate le coltivazioni orticole, specie i cavoli assaliti dai bruchi che divorano le foglie, polverizzandole con *CONCIME FERT insetticida, anticrittogamico, concimante*, adatto per tutte le colture; dai trattamenti invernali alle piante fruttifere, agli agrumi, alle piante floreali in serra, ai cereali, frumento ecc.

Pacco campione Kg. 3, franco L 9; Kg. 100: L. 65.

Dr. P. ZAMBELLI - San Gervasio, 2 - BOLOGNA

Disinfettanti

CREOLINA

Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche

contro l'**AFTA EPIZOOTICA** nè caustica, nè tossica

DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome "CREOLINA,,

Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie

Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON - Sampierdarena

Mangimi per bestiame

Pollicoltori

sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla

Fabb. It. Mangimi concentrati "ALADINA,,
Milano - Rogoredo - Cas. Postale 3

Enologia

VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza Erbe 26

Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Enocianina liquida

BREVETTO N. 27265

Vivai e viti

VIVAI DI PIANTE
fruttifere, industriali ed ornamentali
GIUSEPPE FAGNOLI
Via Salti, 17
TERRA DEL SOLE (Forlì)

Le mie piante sono interessanti a tutti perchè vendo il mio prodotto e non commercio.
Prezzi modici e vantaggiosi.
La mia serietà è garenzia delle varietà.
CHIEDERE LISTINO

VIVAIO SCUOLA E. OTTAVI
CECCANO (Roma)

Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.

PREZZI MODICI
Chiedere catalogo

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Pompe irroratrici

DITTA
CARLO MAZZA
TORTONA (Alessandria)

Antica e Premiata Fabbrica di **Pompe irroratrici** automatiche ed a mano per la **peronospora** e tutto il materiale inerente

Cataloghi gratis a richiesta

Banca d'Italia

Capitale nominale L. 500.000.000
Id. versato L. 300.000.000

Situazione al 10 Marzo 1935 - XIII

Attivo

		Diff. situaz. decade precedente
		Migliaia di lire
Oro in cassa	5,824,288,150. 82	+ 462
Altre valute auree:		
Crediti su l'estero	44,955,440. 78	+3395
Buoni del Tesoro e biglietti esteri	5,845,001. 56	—2382
Riserva totale	5,875,086,593. 16	+1475
Oro depositato all'estero dovuto dallo Stato	1,772,798,105. —	—
Cassa	804,342,814. 37	—2201
Portafoglio su piazze ital.	3,587,877,868. 98	—97554
Effetti ricev. per l'incasso	7,457,944. 84	— 104
Anticipazioni:		
su titoli dello Stato, titoli garantiti dallo Stato e cartelle fondiarie	1,219,900,744. 68	—52113
su sete e bozzoli	24,316. 75	—
Titoli dello Stato e titoli garantiti di proprietà	1,380,167,672. 10	+ 135
Titoli di pertinenza della Cassa di ammortamento del Debito Pubblico	5. 400,000. 00	—
Conti correnti nel Regno:		
prorogati pagamenti alle Stanze di compensazione	38,229,245. 35	—2647
altri	14,500,532. 59	+2942
Azionisti a saldo azioni	200,000,000. 00	—
Immobili per gli uffici	155,592,154. 86	—
Istituto per la ricostruzione industriale - Sez. immobilizzi industriali	975,017,459. 44	— 200
Partite varie:		
Fondo di dotazione del Credito Fondiario	30,000,000. 00	—
Impiego della riserva straordinaria patrim.	32,485,000. 00	—
Impiego della riserva speciale di proprietà degli Azionisti	145,027,308. 50	—
Impiego Fondo Cassa pensioni della Banca	257,232,884. 31	—2184
Debitori diversi	804,307,623. 30	-63424
Spese del corrente esercizio	16,039,507. 06	+ 748
Depositi in titoli e valori diversi	28,104,594,876. 77	+92260
Partite ammortizzate nei passati esercizi	382,935,897. 25	— 423
Totale generale	45,286,818,649. 30	—

Passivo

		Diff. situaz. decade precedente
		Migliaia di lire
Circolazione dei biglietti	12,588,027,900. 00	-45684
Vaglia cambiari e assegni della Banca	259,179,115. 37	— 89521
Depositi in conto corrente	629,562,986. 55	+ 48496
Conto corr. del R. Tesoro	800,000,000. —	—
Capitale	500,000,000. —	—
Massa di riapetto	100,000,000. —	—
Riserva straordinaria patrimoniale	32,500,000. —	—
Conti correnti vincolati	368,901,149. 44	+84150
Conto corrente del Regio Tesoro, vincolato	1.101,868,437. 05	—178946
Cassa autonoma di ammortamento del Debito Pubblico interno	16,375,779. 69	—
Cassa autonoma di ammortamento del Debito Pubblico interno	—	—
Partite varie:		
Riserva speciale di proprietà degli Azionisti	146,210,176. 64	—
Fondo speciale Azionist. investito in immobili per gli uffici	46,000,000. —	—
Creditori diversi	586,815,855. 71	+6085
Rendite del corrente eserc.	70,286,918. 19	+ 1497
Utili netti eserc. precedente	55,259,706. 64	—
Depositanti	28,104,594,876. 77	+92260
Partite ammortizzate nei passati esercizi	382,935,897. 25	— 423
Totale generale	45,286,818,649. 30	—

Rapporto della riserva ai biglietti in circolazione ed a ogni altro impegno a vista 41,15 %.
Rapporto dell'oro ai biglietti in circolazione 44,33 %.
Saggio normale dello sconto 3 1/2 % (dal 25 marzo 1935-XIII).

BANCO DI NAPOLI

Fondato nell'anno 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserve: L. 928.429.901.018

NAPOLI: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Donnaregina - Monte Centrale di Pietà - Spirito Santo - Direzione Agenzie - N. 8 Agenzie di Città.

FILIALI: Agnone - Alessandria - Altamura - Ancona - Andria - Aquila - Ariano Irpino - Atri - Atripalda - Avellino - Aversa - Avezzano - Bari Sede - Bari Direzione Agenzie - Barletta - Benevento - Bitonto - Bologna - Bolzano - Brindisi - Cagliari - Campobasso - Caserta - Cassino - Castellammare di Stabia - Castellana - Castrovillari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Cerignola - Chieti - Corato - Cosenza - Crotone - Firenze - Fiume - Foggia - Foligno - Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli - Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giugliano - Giulianova - Gorizia - Grumo Appula - Guardia Sanframondi - Irsina - Ischia - Isernia - Isola Liri - Lagonegro - Lanciano - La Spezia - Lecce - Livorno - Lucera - Maglie - Marcianise - Martina Franca - Matera - Melfi - Mercato Sanseverino - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno - Monopoli - Monte Sant'Angelo - Montescaglioso - Muro Lucano - Nardò - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro - Oristano - Ortona a Mare - Ostuni - Ozieri - Paola - Perugia - Pescara - Piedimonte d'Alife - Pistoici - Pizzo - Potenza - Pozzuoli - Putignano - Reggio Calabria - Rionero in Vulture - Roma - Rossano - Ruvo di Puglia - Salerno - S. Giovanni in Fiore - S. Giuseppe Vesuviano - Sansevero - Santa Maria C. V. - Sarno - Sassari - Sava - Secondigliano - Sessa Aurunca - Siderno Marina - Stigliano - Sulmona - Taranto - Taurianova - Tempio Pausania - Teramo - Terni - Terranova Pausania - Torino - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Tripoli - Vasto - Venezia - Venosa - Villa S. Giovanni - Zara.

FILIALI ALL'ESTERO: Buenos-Ayres - Chicago - New York.

CORRISPONDENTI: Su tutte le piazze del Regno e dell'Estero.

FILIAZIONI AUTONOME: Banco di Napoli, Trust Company of New York e Banca Agricola Commerciale del Mezzogiorno.

SEDE DI ROMA: Via del Parlamento.

AGENZIE DI ROMA: Via Carlo Alberto 28 - Piazza Rusticucci.

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA

A capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale: NOVARA

Num. 6 Sedi - Num. 80 succursali - Num. 137 Agenzie

Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA

TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

PARIS-LYON-MEDITERRANEE

Escursioni a buon prezzo in tutto l'anno

Per favorire il pubblico francese ed internazionale le Ferrovie francesi, con alla testa la grande Compagnia *Paris-Lyon-Méditerranée* rilasciano durante tutto l'anno *carte di escursioni*, a prezzi ridotti per queste regioni della Francia: Auvergne, Bourgogne, Bretagne, Cevennes, Charente Inférieure, *Côte d'Azur*, Douphiné, Jura, Languedoc, Morvan, *Provence*, Pyrénées, *Savoie*.

Chiedere schiarimenti a tutte le stazioni della Rete *Paris-Lyon-Méditerranée*, oppure all'Agenzia delle *Ferrovie Francesi* in Roma, via del Tritone.

ELETTROZONATORI

per la potabilizzazione delle **ACQUE** - Depurazione, disinfezione dell'**ARIA** Stabilizzazione, sterilizzazione, risanamento dei **VINI** - **Conservazione** perfetta UOVA, FRUTTA, DERRATE :: ::

OZONOTERAPIA

INDUSTRIA NAZIONALE DELL'OZONO

Via del Mille, 23 - TORINO

TERRA FECONDA...
RACCOLTI ABBONDANTI...

perchè la vostra trattrice, lubrificata con

SHELL TRACTOL

ha potuto miracolosamente moltiplicare le possibilità di rendimento del vostro lavoro.

T.340/35